caffé europa

Presso-Bean



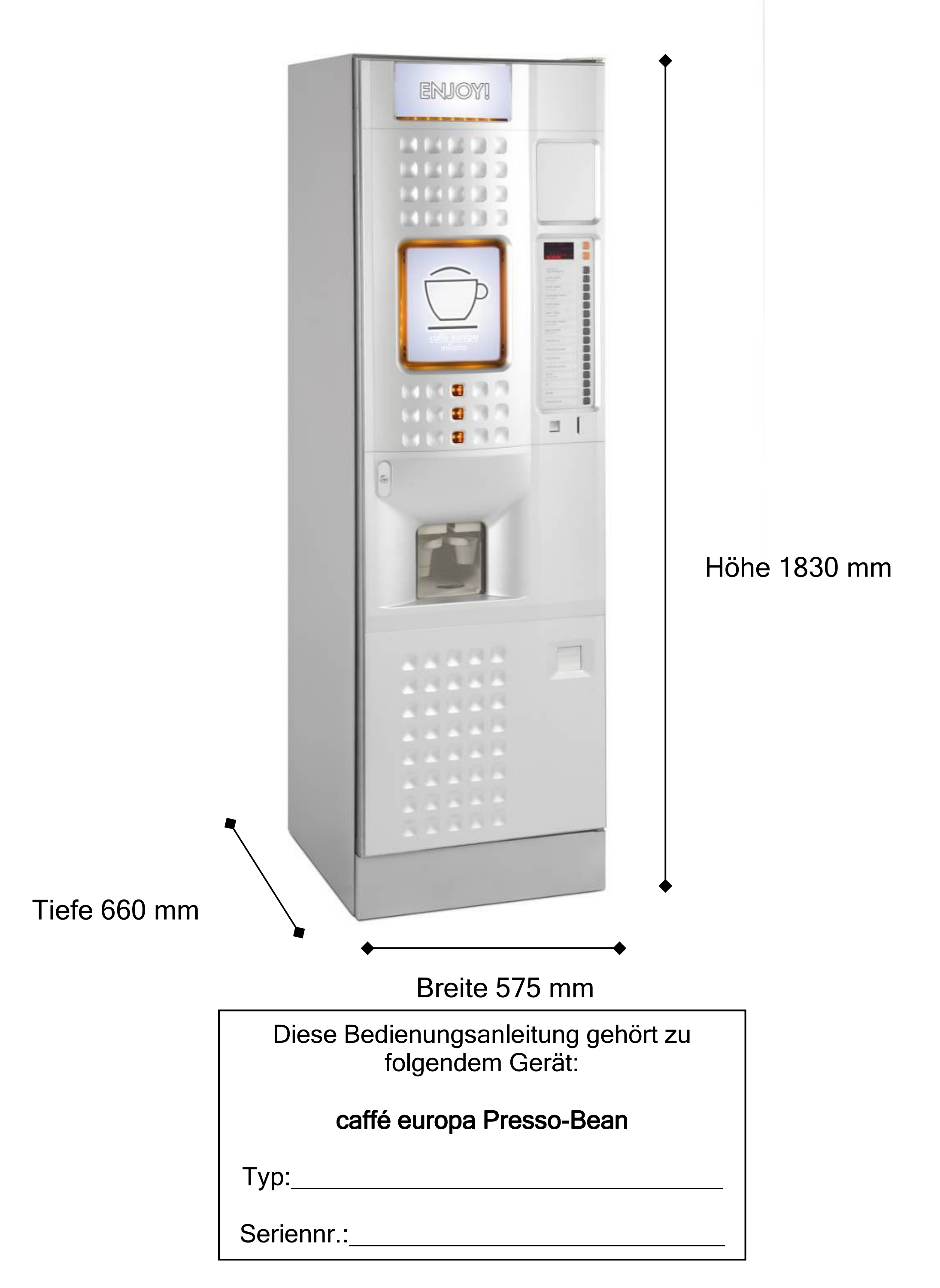
Service-Handbuch für die Installation, Programmierung, Reinigung und Wartung

caffé europa Presso-Bean
Ausgabe 2 02 / 2010
Ab Softwareversion: **MASTER_CEED-1B_080409**





www.servomat-steigler.com



Diese Bedienungsanleitung gehört zu folgendem Gerät:

caffé europa Presso-Bean

Typ:_______________________________

Seriennr.:_____________________________

Dieses Service-Handbuch für die Installation, Programmierung, Reinigung und Wartung, ist Bestandteil des Gerätes und muss immer zum nachschlagen in der Nähe der Maschine bereit liegen, bis zur Entsorgung des Gerätes.

Falls Sie das Handbuch verlegen oder beschädigen sollten, müssen Sie dem Hersteller für eine Nachbestellung die Identifikationsdaten, die Sie auf dem Typenschild des Gerätes finden, mitteilen.

Bei Fragen, wenden Sie sich bitte an unser servomat-Hotline-Team.

Ihr servomat steigler
Technik - TEAM

Index:

1. Wichtige Hinweise

1.1 Konformitätserklärung (ÜBEREINSTIMMUNG ERKLÄRUNG)

MPR Macchine per Ristorazione S.p.A. erklärt, dass dieser Automat nach der Richtlinie und Sicherheitsnormen geplant und hergestellt worden ist:

Richtlinie:	89/336/EEC 73/23/ECC 98/37/EC
Normen:	EN 60335-1:94 + A11:95 + A1:96 + A13:98 + A14:98 + A15:00 + A2:00 + A16:01 EN 60335-2-75:02 IEC 60335-2-75:95 + A1:98 IEC 60335-1:91 + A1:94 + A2:99 EN 55014-1:00 + A1:01 + A2:02 EN 55014-2:97 + A1:01 EN 61000-3-2:00 EN 61000-3-3:95 + A1:01

Automaten Hersteller: MPR Macchine per Ristorazione S.p.A. - via Milano 257
I – 20021 Bollate (MI) Italia

Gesetzlicher Vertreter

(B. Corbari)

1.2 Urheberrechtsvermerk

Das Material in diesem Dokument ist das geistige Eigentum von **servomat steigler vertriebs- und beratungs-GmbH**. Wir sind mit der größtmöglichen Sorgfalt an die Erstellung dieses Dokuments gegangen, können für die Richtigkeit des Inhalts jedoch keine Garantie übernehmen. Unsere Produkte werden ständig optimiert, und wir behalten uns das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen.

1.3 Gewährleistungsgrundlage

Grundlage für die Gewährleistung ist die Beschaffenheitsbeschreibung von diesem Handbuch und die Wartungscheckliste.
Die Einhaltung der Wartung, Pflege und Reinigung hat für Sie wesentliche Qualitätsvorteile:
Mehr Hygiene und Pflege bedeutet einfachere und schnellere Nutzung, eine frischere und appetitlichere Getränkeversorgung und eine Vielzahl hocherfreuter Nutzer über die gesamte Lebensdauer Ihres Gerätes.

1.4 Sicherheitsvorrichtungen

- Türkontaktschalter
- Manuell geschaltete Sicherheitstemperaturbegrenzer (STB) für den bzw. die Boiler
- Zeitgesteuerter Schutz für die Heizung
- Elektronische Überwachung der Temperatursteuerung
- Zeitgesteuerter Schutz für das Nachfüllen von Wasser
- Befestigungswinkel um das Gerät gegen Kippen zu sichern

1.5 Sicherheitsanweisungen

Dieses Gerät wurde unter Berücksichtigung aller Sicherheitsaspekte gefertigt. Dennoch dürfen mit der selbstständigen Aufstellung und Bedienung der Automaten nur Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben, betraut werden. Geeignet ist nur, wer durch fachliche Ausbildung und Erfahrung im Umgang mit solchen oder ähnlichen Automaten qualifiziert ist sowie einschlägige Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften kennt und daher Gefahren erkennen und abwenden kann.

Vor allen Instandsetzungsarbeiten Netzstecker ziehen!

Vor Inbetriebnahme ist diese Bedienungsanleitung unbedingt vollständig zu lesen, um eine sichere Inbetriebnahme und einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten.

1.6 Gefahrenhinweise

- **Achtung:** an diesem Gerät befinden sich heiße Teile. Die Temperatur kann an bestimmten Geräteteilen mehr als 90°C betragen.
- Nehmen Sie das Gerät nie mit defekter Zuleitung in Betrieb.
- Zur Reinigung des Gerätes ohne Reinigungsprogramm stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Gerät arbeiten lassen.
- Sichern Sie immer das Gerät gegen kippen an der Wand.

1.7 Beschaffenheitsbeschreibung

- **Die Beschaffenheit** der Maschine ist nur für die Produktion mit automatengerechten Kaffee-, Kakao-, Tee- oder sonstigen Getränkeprodukten konzipiert,
- **Der typische Einsatz** ist für die Kunden-, Gäste- und Mitarbeiter-Versorgung
- **Die Installation, Befüllung und Reinigung** erfolgt nach den Maßgaben dieser Bedienungsanleitung durch von servomat steigler nachweislich geschultes Personal des Fachpartners.
- **Beim Wechsel der Kaffee- oder Produktqualität**, ist eine Neujustierung durch den servomat Fachpartner Voraussetzung.
- **Der Aufstellplatz** ist stationär an einem festen Ort in trockenen, geschlossenen Räumen mit mitteleuropäischen Klima / Luftfeuchtigkeit ohne Frostgefahr und ohne extreme Umwelteinflüsse, starken Spannungs- und Stromschwankungen und frei von Vibration. Jeder andere Aufstellplatz ist ungeeignet.
- **Die Größe, Kapazität** und der damit verbundene Befüllungs-/Reinigungs- und Serviceaufwand sieht Umsätze für das Modell caffé europa von täglich bis zu 80 Portionen vor, maximal 57600 Portionen in 24 Monaten.
- **Wenn ungeschultes Personal** das Gerät befüllt und reinigt, ist eine umfängliche Einweisung durch den servomat Fachpartner nachweislich nötig.
- **Bei mutwilliger Beschädigung** oder unsachgemäße Behandlung (z. B. Manipulationsversuchen mit Münzen, Wertmarken, bargeldlosen Zahlungsmitteln) ist die Haftung für Mängel ausgeschlossen.
- **Verschleißteile,** sind Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen oder über eine natürlich begrenzte Lebensdauer verfügen. Diese Teile können während der Verjährungsfrist für Mängelansprüche von 24 Monaten ausfallen, ohne dass im juristischen Sinne ein Mangel vorliegt.
  Folgende Teile sind hierunter einzuordnen:
  O-Ringe/Leuchtmittel/V-Ringe/Mahlscheiben/Mixermotoren/ Ventile und Wasserheizungen bei Verkalkung. Ventile, Dichtungen und Pumpen jeglicher Art, alle Wasserführenden Baugruppen.
- **Der Einsatz von Wasserenthärtern/-Filtern**, wie z. B. BRITA-Wasserfilter an Aufstellorten mit mehr als 9° Grad deutscher Wasserhärte ist dringend empfohlen. Wesentliche Funktionen unserer Kaffeemaschinen stehen in direktem Zusammenhang mit Wasserführenden Teilen, wie z. B. Ventile, Boiler, Heizungen.
- **Regelmäßigen Wartungen** sind lt. beigefügter Check-Liste (mindestens 2 x pro Jahr, jedoch alle 8000 Portionen) durchzuführen. Bei der Durchführung dieser Wartungen sind Verbrauchsteile zur Gesamtfunktionserhaltung lt. beigefügter Check-Liste auszutauschen.
- **Die Reinigungs- und Hygienevorschriften** sowie die Bedienungsanleitung sind zu beachten um eine mangelfreie Funktion unserer Maschinen zu gewährleisten.

Beimerstetten, den 01.01.2002

1.8 Wartungs-Checkliste

Welche Bauteile?	Was muss gemacht werden?	ok?
Wasseranschluss	◦ Einlassventil und Wasseranschlüsse überprüfen ◦ Wasserfilterpatrone Festwasser tauschen ◦ Wasseranschlüsse auf Dichtigkeit überprüfen	☐ ☐ ☐
Boiler	◦ Druckboiler ausbauen, reinigen und ggf. entkalken ◦ Dichtungen Druckboiler erneuern ◦ Temperaturfühler reinigen ggf. entkalken	☐ ☐ ☐
Ventilblock/Kaffeeventil	◦ Ventile ausbauen und reinigen, ggf. entkalken ◦ Plunger von allen Auslassventilen erneuern	☐ ☐
Mahlwerk	◦ Mahlwerk reinigen und ggf. Mahlscheiben erneuern ◦ Dosierung Mahlwerk überprüfen ggf. nachstellen	☐ ☐
Brüher	◦ Brüher ausbauen und reinigen ◦ Siebe und O-Ringe Stempel erneuern	☐ ☐
Mixereinheiten	◦ Mischschalen und Dampfdome ausbauen und reinigen ◦ O-Ringe Mixerflansch erneuern ◦ V-Ringe Mixermotor erneuern ◦ O-Ringe Buchse Mischschale erneuern ◦ Mixerscheiben erneuern ◦ Mixermotoren überprüfen, ggf. tauschen	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
Ventilatoren	◦ Ventilator für Dampfabzug ausbauen und reinigen ◦ Lüfterschlauch ausbauen und reinigen	☐ ☐
Produktbehälter/ Bohnenbehälter	◦ Produkte überprüfen ◦ Produktbehälter überprüfen und reinigen ◦ Produktrutschen reinigen	☐ ☐ ☐
Becherwerk und Becherausgabe	◦ Bechergeber und Turm auf Funktion überprüfen und reinigen ◦ Becherausgabe reinigen und auf Funktion überprüfen	☐ ☐
Tropfeimer und Kaffeesatzeimer	◦ Tropfeimer und Kaffeesatzeimer entleeren und reinigen ◦ Abschaltfunktion Tropfeimer testen	☐ ☐
Zahlungssystem / Münzprüfer	◦ Zahlungssystem / Münzprüfer prüfen und reinigen	☐
Wasser- und elektrische Verbindungen	◦ Alle Wasseranschlüsse und Steckverbindungen prüfen ◦ Alle Elektrische Steckverbindungen prüfen	☐ ☐
Dosierung, Temperatur und Funktion	◦ Wasser- und Produktdosierungen überprüfen ◦ Mahlgrad Kaffee überprüfen ggf. nachstellen ◦ Temperatur überprüfen ◦ Endkontrolle und Probelauf mit Münzannahme	☐ ☐ ☐ ☐

Das Gerät wurde gereinigt und auf alle Funktionen überprüft. Das Gerät ist Betriebsbereit.

Datum: ______________________ Techniker: ______________________

2. Reinigungshinweise

2.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Erweitern Sie Ihre Reinigung des Gerätes mit Hilfe dieser Reinigungshinweise. Diese Reinigungshinweise bestehen aus einer täglichen, wöchentlichen und monatlichen Reinigung. Halten Sie diese Reinigungshinweise ein. Sie haben damit mehr Hygiene und weniger Störungen.

2.2 Tägliche Reinigungen

1. Produkte und Becher befüllen: Kontrollieren Sie zuerst den Füllstand von allen vorhandenen Produkten im Gerät. Schließen Sie zuvor das Fallrohr des Produktcontainers durch drehen der Verschlusskappe. Füllen Sie nun das wie auf dem Produktcontainer beschriebene Produkt ein. Öffnen Sie danach das Fallrohr des Produktcontainers wieder. Kontrollieren Sie den Füllstand der Kaffeebohnen und füllen Sie nach Bedarf nach. Beachten Sie, dass Sie nur diesen Kaffee, der eindosiert wurde, in die Maschine einfüllen. Füllen Sie die Becher nach.
2. Spülprogramm ausführen: An der Gerätetüre-Innenseite befindet sich eine Innentastatur. MIX01 ist die Spülung für einen Zyklus Wasser für den Brüher, MIX02 ist die Spülung für einen Zyklus Wasser für Mischschale 1, MIX03 ist die Spülung für einen Zyklus Wasser Mischschale 2, MIX04 ist die Spülung für einen Zyklus Wasser für Mischschale 3. Betätigen Sie die einzelnen Tasten mehrmals bis Sie genügend heißes Wasser gespült haben. Für die Brüherreinigung mit Reinigungstablette lesen Sie auf der nächsten Seite.
3. Tropfeimer und Kaffeesatzeimer leeren und reinigen: Entnehmen Sie die Überlaufeimer und entleeren Sie diese, entnehmen Sie den Kaffeesatzeimer und entleeren Sie diesen. Reinigen Sie diese danach mit Wasser, und bringen Sie diese wieder ins Gerät.
4. Produkt- und Becherausgabebereich reinigen: Reinigen Sie die Becherausgabe an der Türe und im Bereich der Produktausgabe innen die Ausläufe. Hier kann es zu Ablagerungen durch Produktspritzer kommen. Reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Schwamm oder Lappen und setzen sie diese wieder ein.

2.3 Wöchentliche Reinigungen (oder nach Bedarf je nach Verschmutzung mehrmals pro Woche)

Diese Reinigung beinhaltet die tägliche Reinigung von Punkt 1 bis Punkt 4.
5. Mischschalen und Dampfdome reinigen: Entnehmen Sie die Mischschalen und Dampfdome wie folgt: Drehen Sie den roten Verschlussbügel nach links. Nun können Sie die Mischschale und die Dampfdome nach vorne abziehen. Entnehmen Sie die Mischschalen komplett mit Schlauch und Auslaufrohr. Reinigen Sie diese Teile in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Teile wieder sorgfältig ab und bauen Sie diese wieder ein.
6. Produktrutschen reinigen: Entnehmen Sie die Fallrohre vom Produktcontainer. Reinigen Sie diese Fallrohre in einer dafür vorgesehenen Spüllösung. Trocknen Sie diese Fallrohre wieder gut ab, bevor Sie diese wieder einsetzen. Bei feuchten Fallrohren entsteht eine Produktverstopfung.

2.4 Monatliche Reinigungen

Diese Reinigung beinhaltet die tägliche und die wöchentliche Reinigung von Punkt 1 bis 6.
7. Produktcontainer reinigen: Schließen Sie zuerst die Fallrohre an den Produktcontainern. Entnehmen Sie die Produktcontainer, indem Sie diese vorne leicht anheben und nach vorne abziehen. Entleeren Sie das restliche Produkt. Entnehmen Sie die Fallrohre von den Produktcontainern. Legen Sie die Produktcontainer und die Fallrohre in eine dafür vorgesehene Spüllösung. Reiben Sie die Produktcontainer mit Hilfe eines Schwammes sauber aus. Trocknen Sie die Produktcontainer gut. Am besten über Nacht austrocknen lassen und am nächsten Tag wieder einsetzen und befüllen.
8. Produktetisch reinigen: Wenn Sie die Produktcontainer, Mischschalen und Dampfdome ausgebaut haben, dann können Sie den Produktetisch oben und vorne mit HACCP Reiniger reinigen und anschließend gut trocken reiben. Setzen Sie danach die gereinigten und trockenen Teile wieder ein, und überprüfen dies auf die Richtigkeit.

Verwenden Sie für die Reinigung unseren speziell dafür hergestellten HACCP-Reiniger.

2.5 Brüher-Reinigungsprogramm

Brüherreinigung mit Reinigungstablette:

Vorgang	Was tun?	Im Display erscheint:
1	Drücken Sie die Programmtaste (PROG.) auf der Innentastatur: → PROG MIX 01 MIX 02 MIX 03 MIX 04	1=PROGR 2=ZAEHL 3=FREIVERKAUF
2	Drücken Sie die **Taste 1** auf der Anwahltastatur:	PROGRAMMIERUNG
3	Drücken Sie die **Taste 6** auf der Anwahltastatur:	PROGRAMMIERUNG REINIGUNGSPROG.
4	Drücken Sie die **Taste 2** auf der Anwahltastatur:	BRUEHER TASTE=4
5	Drücken Sie die **Taste 4** auf der Anwahltastatur:	PROGRAMMABLAUF BRUEHER 1=START PROGRAMMIERUNG REINIGUNGSPROG
6	Drücken Sie die **Taste 1** auf der Anwahltastatur:	SPUELUNG AKTIVIERT PROGRAMMIERUNG REINIGUNGSPROG
7	Das Reinigungsprogramm startet nun, Es werden nun 2 Spülzyklen nur mit Wasser durchgeführt. Danach zeigt das Display an:	REINIGUNGSTAB. EINGEBEN 4=START PROGRAMMIERUNG REINIGUNGSPROG
8	Geben sie nun die Reinigungstablette in den Trichter des Brüher ein und drücken Sie die **Taste 4:**	EINWEICHPHASE 3=WEITER 0:00 PROGRAMMIERUNG REINIGUNGSPROG
9	Die Einweichphase läuft 4 Minuten lang. Bitte nicht unterbrechen! Danach wird im Display angezeigt:	DURCHSPUELUNG 6 MAL 1/6 PROGRAMMIERUNG REINIGUNGSPROG
10	Nun wird 2 x mit klarem Wasser nachgespült, danach 2 x mit Kaffee und anschließend 2 x mit Wasser. Das Reinigungsprogramm ist beendet, im Display erscheint:	BRUEHER TASTE=4
11	Drücken Sie die Taste 1 auf der Anwahltastatur. Drücken Sie nun die Programmtaste (PROG.) auf der Innen-tastatur. Das Gerät ist wieder Betriebsbereit.	Probieren Sie mal MoccaCino + ZUCKER -

3. Technische Daten

Abmessungen Gehäuse:

Höhe:	1830 mm
Breite:	575 mm
Tiefe:	660 mm

Die Angaben sind für den geschlossenen Zustand des Gerätes!

Gewicht: ca. 118 Kg

Die Angaben betreffen das Leergewicht ohne Wasser und Produkte!

Elektrische Werte:

Spannungsversorgung	230 Volt
Leistungsaufnahme max.:	1300 Watt
Druckboiler:	1100 Watt

Diese Angaben sind Zirka Werte!

Wasseranschluss:

Wassereinlassdruck min.:	0,1 MPa
Wassereinlassdruck max.:	0,8 MPa
Wasseranschluss:	3/8“

MPa = Megapascal (1 bar = 0,1 MPa = 100000 Pa Pascal)

Spannungsversorgung

Produktmotor:	24 Volt DC
Mixermotor:	24 Volt DC
Ventilatoren:	24 Volt DC
Einlass- und Auslassventile:	24 Volt DC
Brühermotor:	24 Volt DC
Becherwerkmotor:	24 Volt DC
Mahlwerk:	230 Volt CC

DC = Gleichspannung AC = Wechselspannung

Boilerdaten:

Boiler-Kapazität :		0,4 Liter
Sicherheitstemperaturbegrenzer - (STB) resetbar	2 Stück	92°C

Brüherdaten:

Brüher-Kapazität bei Direktmahlung: Max. 8 Gramm

Produktbehälter Kapazität:

Kaffeebohnenbehälter	ca. 3,5 Kg		
Toppingbehälter	ca. 3,0 Kg	weite Spirale 18mm	Kunststoffmotor 85upm
Kakaobehälter	ca. 3,5 Kg	weite Spirale 18mm	Kunststoffmotor 85upm
Teebehälter	ca. 4,0 Kg	weite Spirale 18mm	Kunststoffmotor 85upm
Instantkaffeebehälter	ca. 1,5 Kg	weite Spirale 18mm	Metallmotor 30upm
Zuckerbehälter ohne Rührrad	ca. 4,5 Kg	enge Spirale 9mm	Kunststoffmotor 85upm

Becherwerk:

Kapazität (bei Ø 70mm 180ml) ca. 500 Stück

Gerätebezeichnung Typenschild:

Sagoma PB/5 = caffé europa Presso-Bean = 1 Kaffeebohnen
5 Instantbehälter

4. Wasserqualität, Wasserfilter und der Wasserkreislauf

4.1 Die Qualität des Wassers

Informationen vom Deutschen Kaffeeverband:
Ca. 98 % des fertigen Kaffees sind Wasser. Die im Wasser enthaltenen Salze und Mineralstoffe sind wichtige Geschmacksträger für das Aroma des fertigen Kaffees. Es ist daher selbstverständlich, dass die Wasserqualität von großer Bedeutung für den Kaffeegeschmack ist. Gutes Kaffeewasser soll mineralreich und sauerstoffhaltig sein. Es ist auch notwendig, dass dieses Wasser so schnell wie möglich erwärmt wird, damit während der Aufheizzeit so wenig Sauerstoff wie möglich verloren geht. Hartes, kalkhaltiges Wasser oder sehr viel Chlor im Trinkwasser bergen die Gefahr, dass Aromastoffe des Kaffees nicht gelöst werden, oder der Kaffee nach „Schwimmbad" schmeckt.

4.2 Wasserfilter für Festwasserbetrieb der Heißgetränkeautomaten

Wir weisen darauf hin, prinzipiell immer einen Wasserfilter zur Entkarbonisierung davor zu schalten. Wir empfehlen hierfür den BRITA PURITY C 300.

Ergebnis:
Mehr Aroma, weniger Kalk, reduzierte Service- und Betriebskosten, minimierte Ausfallzeit.

Die Filterkartusche PURITY C 300 Quell ST reduziert die Karbonathärte im Trinkwasser und vermeidet so Kalkablagerungen im Heißgetränkeautomaten. Im Durchflussverfahren werden dem über den Ionenaustauscher gefilterten Trinkwasser selektiv Calcium- und Magnesium-Ionen sowie Schwermetallionen wie z. Bsp. Blei und Kupfer entzogen. Weiterhin reduziert das Filtermaterial neben Trübungen und organischen Verunreinigungen auch geruchs- und geschmacksstörende Inhaltstoffe wie z. Bsp. Chlorrückstände im Filtrat und im Verschnittwasser.
Typische Anwendungsbereiche für PURITY C Filter sind Kaffee- und Espressomaschinen sowie Heißgetränkeautomaten.

Informationen von BRITA:

Karbonathärte °KH	Empfohlene Verschnitteinstellung	Kapazität in Liter Purity C50 Quell	Kapazität in Liter Purity C150 Quell	Kapazität in Liter Purity C300 Quell
4	70%	1000	3000	6000
5	70%	1000	3000	6000
6	60%	1000	3000	6000
7	60%	1000	3000	6000
8	50%	1000	3000	6000
9	50%	800	2000	4000
10	**40%**	**600**	**1700**	**3400**
11	40%	500	1500	2900
12	30%	450	1300	2500
13	30%	400	1200	2300
14	30%	360	1100	2100
15	30%	340	1000	1900
16	30%	320	900	1800
17	30%	300	850	1600
18	30%	280	800	1500
19	20%	260	750	1400
20	20%	240	700	1300
21	20%	220	650	1200
22	20%	210	620	1150
23	20%	200	590	1100
24	20%	190	560	1060
25	20%	180	540	1020
26	20%	170	520	990
27	20%	165	500	960
28	20%	160	480	930
29	20%	155	460	900
30	20%	150	440	870


PURITY C 300

Spezifische Sicherheitshinweise:
BRITA empfiehlt, das Filtersystem PURITY C nicht über einen längeren Zeitraum außer Betrieb zu nehmen. Sollte das BRITA Filtersystem PURITY C einige Tage nicht in Gebrauch sein (2-3 Tage), empfehlen wir das Filtersystem mit dem angegebenen Spülvolumen zu spülen. Nach Stagnationszeiten von über 4 Wochen sollte der Filter gemäß dem angegebenen Spülvolumen gespült werden. Bitte beachten Sie hierzu auch die maximale Einsatzdauer der Filterkartusche von 12 Monaten.
Lesen Sie hierzu die mitgelieferte Anleitung der Filtersysteme durch.

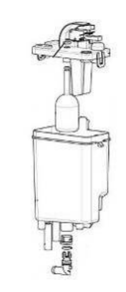
4. Wasserqualität, Wasserfilter und der Wasserkreislauf
4.3 FAQ (frequently asked questions)

Wie setzt sich die Gesamthärte im Trinkwasser zusammen?
Die Gesamthärte setzt sich aus verschiedenen Salzen, z. B. Sulfaten, Chloriden, Phosphaten und Hydrogencarbonaten zusammen.
Was ist unter Karbonathärte zu verstehen?
Unter Karbonathärte versteht man die Menge an Calcium- und Magnesiumhydrogenkarbonat im Wasser. Dieses fällt insbesondere bei dem Erhitzen des Wassers leicht als Calciumcarbonat aus und führt zu Kalkablagerungen.
Was gibt der PH-Wert an?
Der pH-Wert gibt mit Werten zwischen 0 und 14 an, wie sauer bzw. alkalisch (basisch) ein Stoff wie beispielsweise Wasser ist. Von einem neutralen pH-Wert spricht man bei einem Wert von 7, Werte darunter werden als sauer, höhere Werte als alkalisch bezeichnet. Beispiele für Getränke sind Cola mit einem pH-Wert von etwa 2,3, oder auch Zitronensaft mit einem pH-Wert von etwa pH 2,5. Leitungswasser hat je nach Region und Art des Wassers einen pH-Wert zwischen pH 6,5 und pH 8,5. Diese Bandbreite wird von den Wasserwerken kontrolliert.

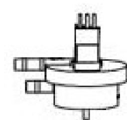
4.4 Das Wassersystem – die Komponenten



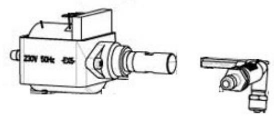
Einlassventil:
Das Einlassventil für den Festwasseranschluss ist mit einem Überlaufschutz versehen. Falls der Ausgleichsbehälter überläuft, läuft Wasser in den Schlauch des Sicherheits-membran des Einlassventil und löst aus. Dies kann auch passieren wenn die Überlauf-schläuche nicht im richtigen Niveau verlegt sind.



Ausgleichsbehälter:
Hier wird im Kaltwasserbereich durch einen Schwimmer der Wasserpegel nachgefüllt. Bei Entnahme eines Getränkes wird sofort das Einlassventil geöffnet und der Ausgleichsbehälter wird bis der Schwimmer schaltet gefüllt. Bei nicht filtriertem Wasser Kannder Behälter und Schwimmer verschmutzen und dadurch entstehen Störungen.



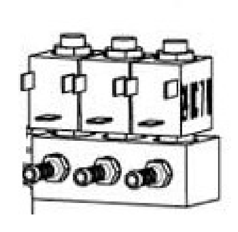
Flowmeter (Wasserzähler):
Der Wasserzähler zählt für alle Kaffeegetränke die Wassermenge. Das Instantwasser (Kakao,Milch, usw.) wird nur über die Zeiteingabe gemessen. Der Wasserzähler registriert über 2 Magnete die sich im Flügelrad befinden die Umdrehungen. Diese Impulse werden in der Steuerung in ccm umgerechnet.



Pumpe mit Bypass:
Die Pumpe fördert zwischen 7 und 9 bar Druck. Werkseitig ist die Pumpe mit einer Thermosicherung abgesichert. Diese Sicherung dient zum Schutz der Pumpe vor eventuellen Überhitzungsschäden. Der Bypass regelt hier bei 7 bar den Druck.

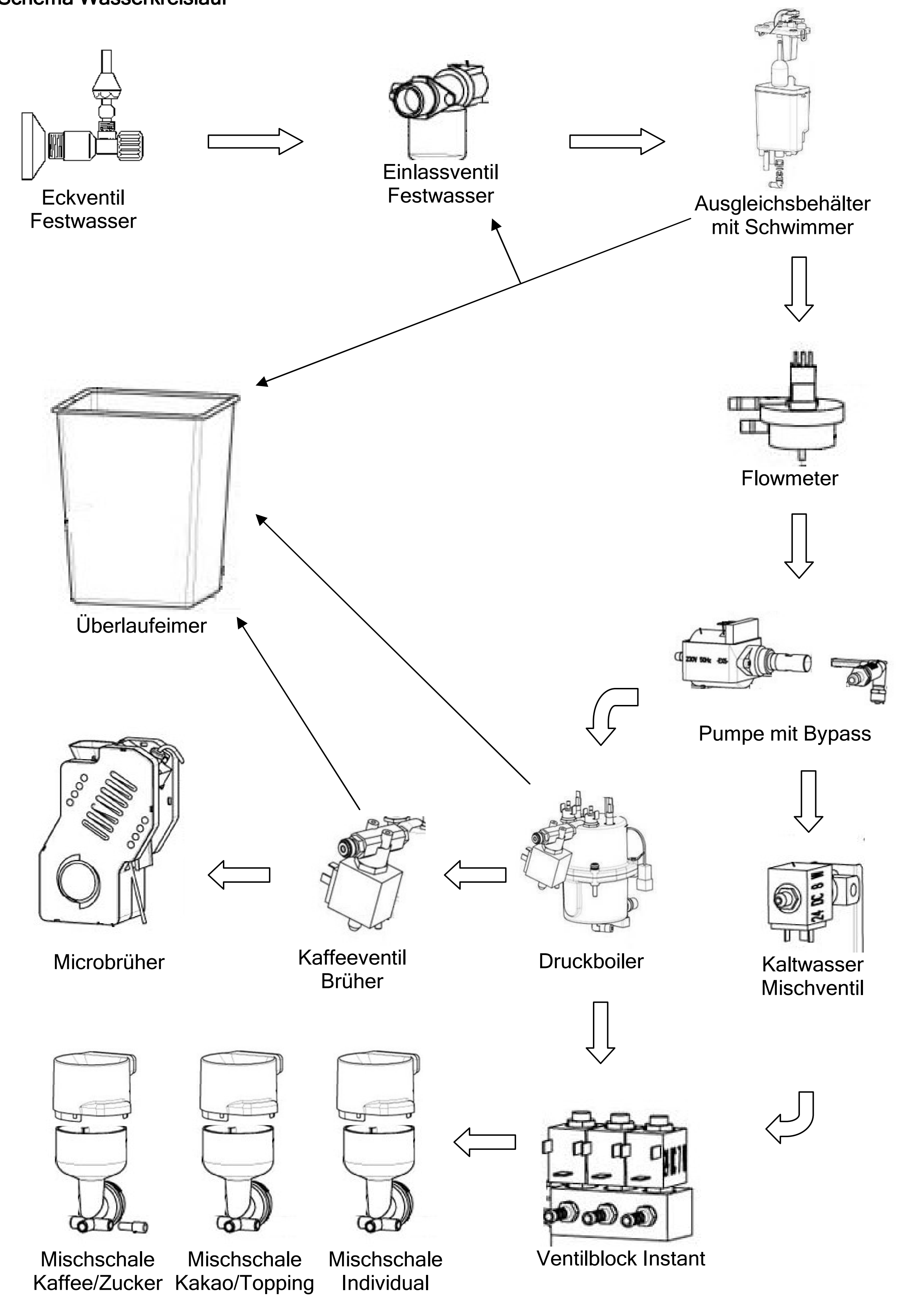


Druckboiler:
Im Druckboiler befinden sich die Heizung und der Temperaturfühler. Es befindet sich keine Wasserstandssonde im Boiler. Daher muss der Boiler, wenn er entleert worden ist, über das Installationsprogramm befüllt werden. Am Boiler befinden sich Überdruckventil, Sicherheitstemperaturbegrenzer, und der Temperaturfühler . Der Boiler kann über einen Ablasshahn entleert werden.

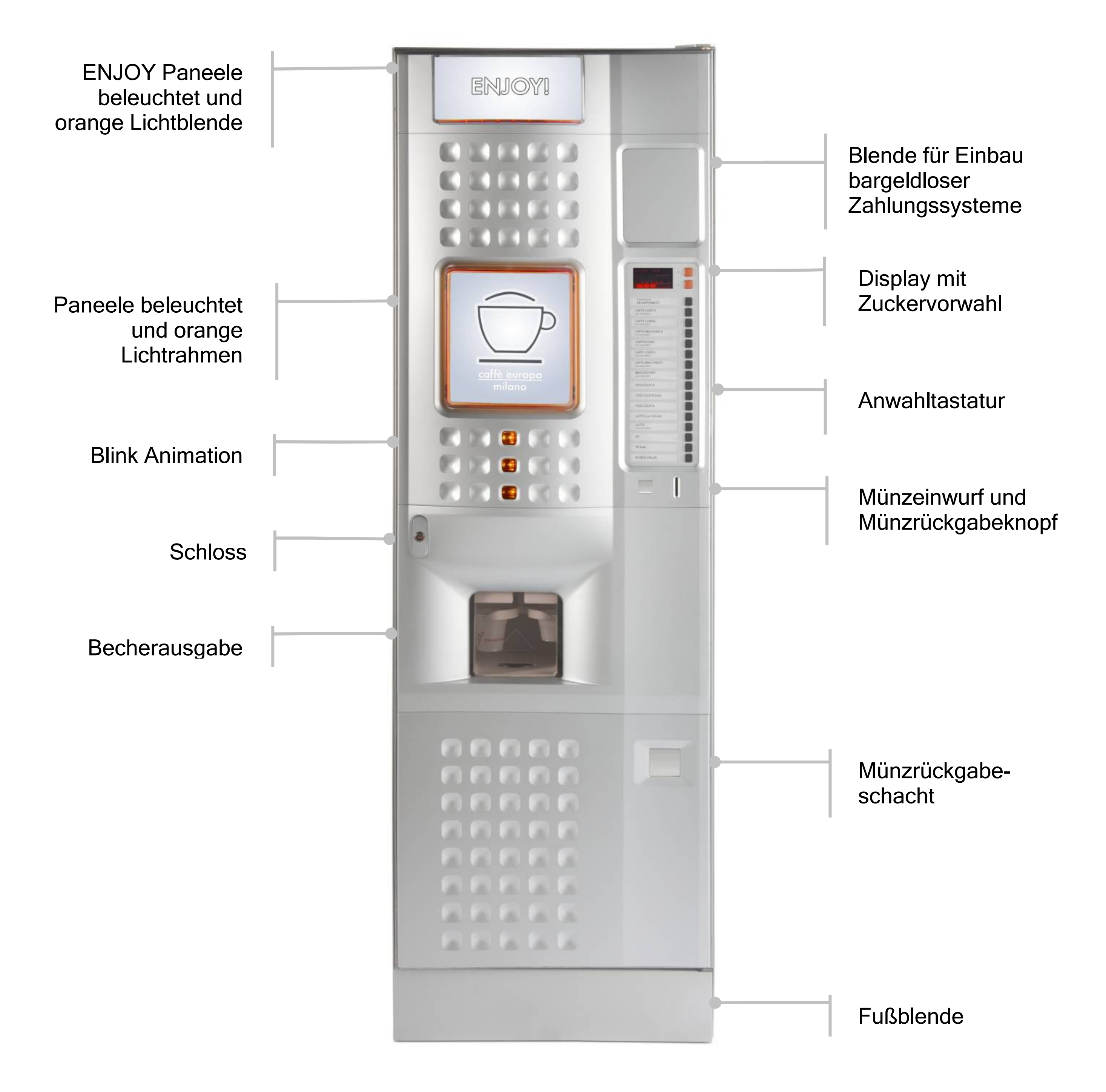


Auslassventile:
Die Auslassventile bestehen aus einem Messingblock und 3 Ventilen. Der Ventilblock ist separat befestigt. Die Ventile sind untereinander identisch. Das Kaffeeventil ist größer und separat angebracht, es ist mit einer Überdruckfunktion ausgestattet.
Bei zu großem Gegendruck des Brühers, wird der Druck auf den Überlauf umgeleitet.

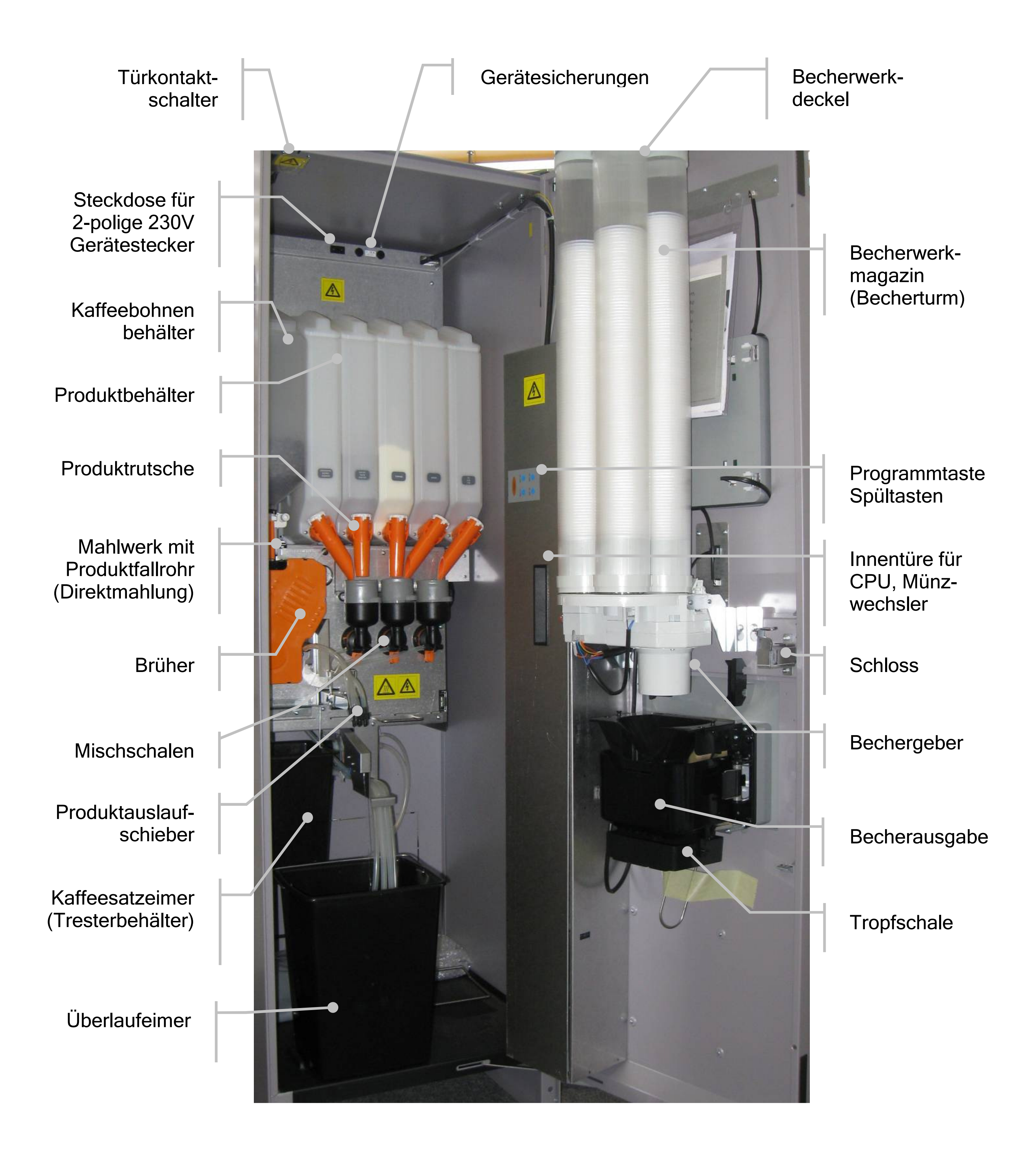
4. Wasserqualität, Wasserfilter und der Wasserkreislauf
4.5 Schema Wasserkreislauf



5. Baugruppen
5.1 Frontansicht außen



5. Baugruppen
5.2 Frontansicht Innen



5. Baugruppen

5.3 Ansicht innen und Produktetisch innen

Der Produktetisch ist einfach mit wenigen Schrauben zu lösen, dann kann dieser vorgeklappt werden und / oder ausgefahren werden. (Teleskopschienen)

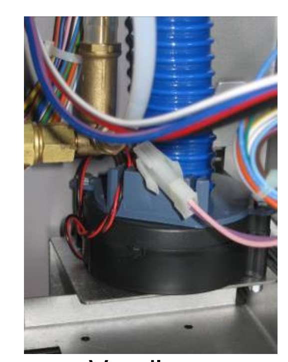

Ausgleichsbehälter


Netzteilplatine

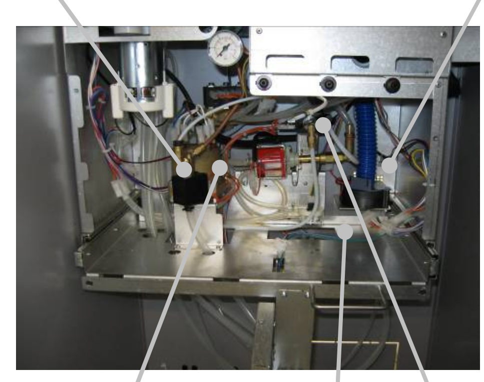

Powerboard




Brühermotor


Espressoboard

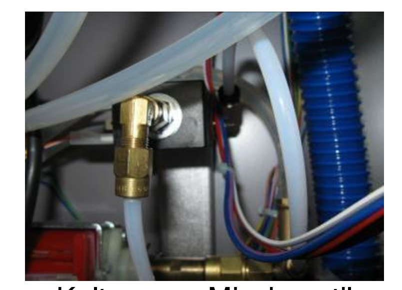

Druckboiler



Ventilator


Pumpe mit Bypass


Flowmeter


Kaltwasser Mischventil

5. Baugruppen

5.4 Detailansicht Brüher und Mahlwerk

Das Fallrohr



Im Fallrohr befindet sich eine Klappe und ein Metallgewicht. Reinigen Sie es öfters, da das Produkt hier verkleben kann Und die Klappe eventuell nicht mehr richtig öffnet.



Das Mahlwerk



Das Mahlwerk ist zeit-gesteuert und ohne Dosierer. Mahlen Sie Nie zu fein, dass kann dem Brüher und der Pumpe schaden. **Lesen Sie hierzu das Kapitel Einstellung der Direktmahlung.**

Der Kaffeebohnenbehälter



Schieber geöffnet



Schieber geschlossen

Der Schieber am Bohnenbehälter ist nach aussen gezogen geöffnet und nach innen geschoben geschlossen. Schließen Sie den Schieber bevor Sie den Bohnen-behälter entnehmen. Vergessen Sie nicht den Schieber nach dem einsetzen wieder zu öffnen.

Der Brüher



Der Brüher mit Zulauf- und Auslaufschlauch. Bei täglichen Reinigungen mit Reinigungstablette ist kein Ausbau notwendig. Nur im Wartungsfall. Der Brüher fasst maximal 8 Gramm bei Direktmahlung.

5. Baugruppen
5.5 Detailansicht Bechergeber und Bechermagazin



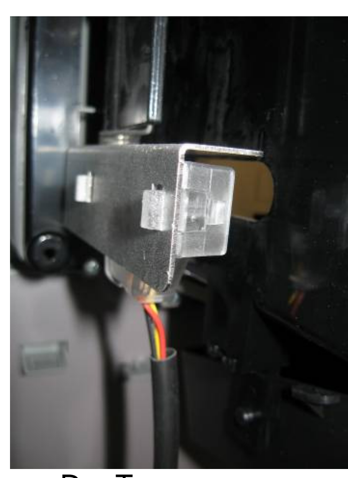
Becherturmdeckel mit Magnethalterung. Hält beim Öffnen am Türrahmen.



Becherturmantrieb, der Becherturm muss hier richtig eingeführt werden.



Bechertest-Schalter



Der Tassensensor



Die Becherausgabe und der Becherfang



Beim Schließen muss der Stift im Deckel einrasten



Sicht von oben in den Bechergeber, die Führungsschnecken müssen alle die gleiche Position haben



Mikroschalter für Becher Leer.



Nahezu fast Werkzeug-loses Wechseln des Bechergebereinsatzes, eine Schraube ist zu lösen.

6. Inbetriebnahme

6.1 Wahl des Aufstellplatzes – Vorab-Check

Bei der Wahl des Aufstellplatzes achten Sie bitte darauf, dass für die Bedienung, Wartung und Beschickung des Automaten ein leichter Zugang gewährleistet ist.

Prüfen Sie bitte vorab folgende Punkte:

- O Ist der Installationsstandort geeignet?
- O Sind alle Fluchtwege frei?
- O Ist die Reinigung problemlos möglich?
- O Ist die Befüllung problemlos möglich?
- O Reinigungsmöglichkeit – Ist ein Waschbecken/Ausgussbecken in der Nähe?
- O Welche Bechergröße / Tassengröße wird eingesetzt bzw. gewünscht?
- O Welche Produkte werden eingesetzt bzw. gewünscht?
- O Bei Festwasser – Ist ein Wasseranschluss in max. 3 Meter Entfernung vorhanden?
- O Ist Platz für den Wasserfilter? Größe und Kapazität beachten.
- O Steckdose in der Nähe? Max. 2 Meter Stromkabel.

Der Aufstellplatz ist stationär an einem festen Ort in trockenen, geschlossenen Räumen mit mitteleuropäischen Klima / Luftfeuchtigkeit ohne Frostgefahr und ohne extreme Umwelteinflüsse, starken Spannungs- und Stromschwankungen und frei von Vibration. Jeder andere Aufstellplatz ist ungeeignet.

Der fehlerfreie Betrieb des Automaten ist in geschlossenen Räumen, mit einer Raumtemperatur die nicht niedriger als 5°C sein darf, gewährleistet. Das Gerät sollte nicht in Räumen verwendet werden, wo Spritzwasser ist.
Da einige Füllprodukte hitze- und feuchtigkeitsempfindlich sind, kann es zu Störungen beim Betriebsablauf des Gerätes kommen, falls die Raumtemperatur 30°C oder die Luftfeuchtigkeit 80% überschreitet.


Falls diese Bedingungen herrschen, müssen die Teile, die direkt mit den Produkten in Berührung kommen, täglich gereinigt werden.


6.2 Auspacken und Aufstellen

- O Nach sorgfältigem Entfernen der Verpackung ist zu prüfen, ob sich der Automat in einwandfreiem Zustand befindet. Prüfen Sie ob alle Geräteteile richtig eingesetzt sind.
- O Die Geräteschlüssel befinden sich festgebunden am Tropfgitter der Tropfschale des Gerätes.
- O Bei der Wahl des Aufstellungsplatzes ist darauf zu achten, dass ein ebener, vibrationsfreier Boden und genügend Platz zur Bedienung vorhanden ist, sowie die Möglichkeit, das Gerät an der Wand gegen verrutschen und kippen zu befestigen.
- O Der Automat ist Lot- und waagrecht aufzustellen, damit die Tür einwandfrei schließt.
- O Der Automat darf weder Frost, Feuchtigkeit noch direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt Sein.
- O Es ist grundsätzlich ein Mindestabstand von 10 cm zwischen Wand und Automatenrückwand einzuhalten.
- O Der Automat ist mit einem Netzkabel mit Schukostecker versehen. Erforderlich ist eine mit 16A abgesicherte 230V Wechselstrom VDE-Schuko-Steckdose.

6.3 Hinweise für die Installation

Lesen Sie die Bedienungsanleitung durch. Die Schaltplanlegende hilft Ihnen um die Anschlüsse und das elektrische Schema zu verstehen. Die Beschilderungen bringen Sie wie in Kapitel Geräte-spezifikation an. Bitte halten Sie sich an die vorgeschriebenen Abläufe, damit das Gerät von Anfang an störungsfrei funktioniert.

6. Inbetriebnahme

6.4 Erste Inbetriebnahme des Gerätes

Erklärung in 10 kurzen Schritten, gehen Sie hierbei wie folgt vor:



1. Die Geräteschlüssel befinden sich hinten am Netzkabel befestigt. Öffnen Sie die Türe indem Sie den geöffneten Griff Im Uhrzeigersinn nach rechts drehen. Entnehmen Sie zuerst die Transportsicherungen und Klebebänder und dann das mitgelieferte Zubehör aus dem Gerät.



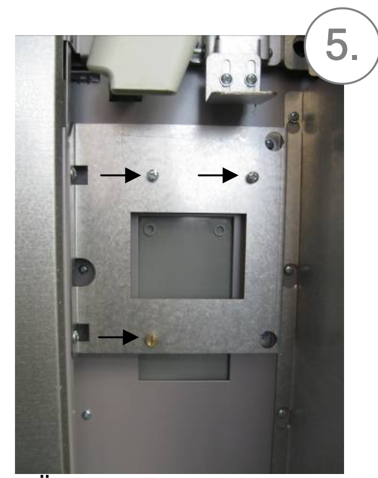
2. Entnehmen Sie den Wasseranschluss - Kit. Verwenden Sie diesen Kit oder Ihr eigenes System. Installieren Sie im Gerät den Wasserfilter (optional) und schließen Sie diesen und das Gerät an. Schließen Sie die Wasserzuleitung am Eckventil an. Überprüfen Sie ob die Verbindungen richtig fest sind, Öffnen Sie dann die Wasserzufuhr am Eckventil. Überprüfen Sie die Verbindungen auf Dichtigkeit.
Schalten Sie das Gerät noch nicht EIN!



3. Entnehmen Sie die Produktbehälter, die Produktrutschen, sowie die Mischschalen und Dampfdome. Reinigen Sie diese, und setzen Sie diese dann wieder richtig ein.



4. Entnehmen Sie den Becherturm und reinigen Sie diesen. Bringen Sie nun die Produktschilder an, wie im Kapitel Gerätekonfiguration beschrieben. Wählen Sie für Individualprodukt das Getränk. Ihrer Wahl. Die Produktschilder finden Sie in der Dokumentenmappe hinter dem Becherwerk. Setzen Sie danach den Becherturm wieder ein und befüllen Sie diesen mit Ihren Bechern. Achten Sie beim Befüllen auf die Befüllkante. Siehe Foto. Schließen Sie den Deckel richtig.



5. Öffnen Sie die Innentüre, und installieren Sie Ihr Münzsystem. Justieren Sie je nach Typ die Münzrückgabe und den Münzeinwurfkanal. Verwenden Sie die dazugehörigen Kabeldapter für Ihr System und stecken Sie diese auf der CPU ein.
Schalten Sie das Gerät noch nicht ein!

6. Inbetriebnahme

6.4 Erste Inbetriebnahme des Gerätes

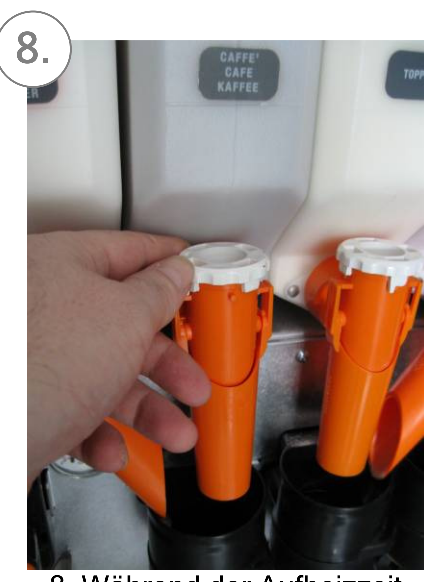
Erklärung in 10 kurzen Schritten, gehen Sie hierbei wie folgt vor:



6. Stecken Sie den Netzstecker in der Steckdose ein. Schalten Sie nun das Gerät mit dem Türkontaktschlüssel am Türkontaktschalter ein. Das Gerät startet nun und es beginnt die automatische Installationsphase.



7. Stellen Sie den Überlauf-eimer unter den Produktauslauf und hängen Sie den Kaffeesatz-eimer ein. Mit der automatischen Ersten Installation wird die Wasserbefüllung des Boilers überwacht und kontrolliert. Die Pumpe füllt den Boiler, Das Flowmeter überwacht die Wassermenge. Erst wenn genügend Wasser gepumpt wurde, schaltet das Gerät auf die Aufheizphase um.



8. Während der Aufheizzeit können Sie die Produkte befüllen. Schließen Sie die Produktschließer an Der Produktrutsche, befüllen Sie die Produkte. Öffnen Sie danach die Produktschließer wieder.



9. Befüllen Sie nun den Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen. Öffnen Sie danach den Schieber wie im Bild sichtbar. Bei Entnahme des Bohnenbehälters, den Schieber vorher schließen.

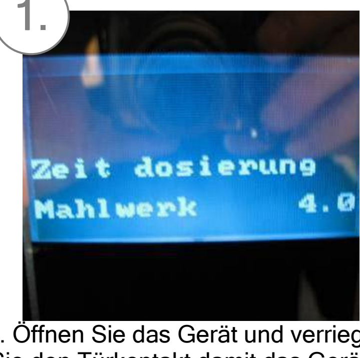


10. Spülen Sie nun manuell den Brüher mit MIX01, MIX02 für Mischschale 1, MIX03 für Mischschale 2, MIX04 für Mischschale 3. Betätigen Sie die einzelnen Tasten mehrmals bis alle Reste aus den Mischschalen gespült wurden. Das Gerät ist jetzt Betriebsbereit zum Einstellen der Dosierung.

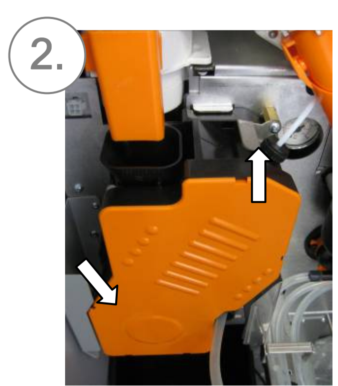
6. Programmierung

6.5 Einstellen der Bohne mit Direktmahlung

Als Grundeinstellung nehmen wir immer die Anwahl Bohnenkaffee schwarz.



1. Öffnen Sie das Gerät und verriegeln Sie den Türkontakt damit das Gerät in Betrieb ist. Drücken Sie nun die Programmtaste und wählen Sie im Menü 1=Programmierung. Wählen Sie sich vor bis zur Programmierung Taste Bohnenkaffee schwarz. Nun gehen Sie zum Einstellpunkt: Zeit Dosierung Mahlwerk. Optimaler Wert des Parameters ist 4,0 Sekunden.



2. Kippen Sie nun den Brüher heraus, indem Sie die Brüherwasserzufuhr lösen und die Verriegelung nach oben anheben. Lassen Sie den Brüher einfach so hängen.

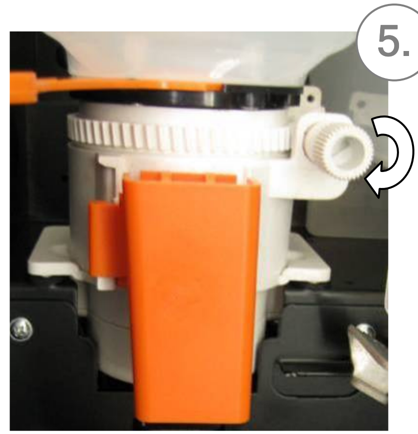




3. Um eine Probedosierung mit nur Kaffeemehl zu entnehmen, halten Sie nun einen Becher unter das Fallrohr und Drücken Sie die Programmtaste. Es wird nun eine Portion Bohnenkaffee ausgegeben.



4. Um die richtige Menge zu ermitteln, empfehlen wir eine Dosierwaage zu verwenden. Messen Sie das Gewicht des Bechers und Drücken Sie auf Tare.



5. Mit dem Einstellrad des Mahlwerkes können Sie nun die gewünschte Menge von 8 Gramm ermitteln. Die Einstellung wird feiner und weniger, wenn Sie das Stellrad im Uhrzeigersinn drehen. Gegen den Uhrzeigersinn mehr und gröber. Stellen Sie hier die gewünschte Menge, optimaler Wert ist 8 Gramm, ein. Entnehmen Sie für jede Veränderung der Einstellung 2 bis 3 Probedosierungen, da sich im Mahlwerk von der vorherigen Einstellung noch Kaffeemehl befindet.



6. Den optimalen Wert ermitteln Sie erst mit der Brühzeit. Bauen Sie den Brüher wieder ein und starten Sie das Gerät Neu. Drücken Sie nun die Anwahl Bohnenkaffee schwarz. Messen Sie nun die Brühzeit, von Start Pumpe (ohne Topstop) bis Ende Pumpe. Der optimale wert bei 180ccm ist bei 25 Sekunden. Ist die Brühzeit länger, schmeckt der Kaffee bitter, ist die Mahlung zu fein. Justieren Sie nochmals wie in Punkt 5 und verringern Sie die Laufzeit des Mahlwerkes in der Programmierung. Wir empfehlen nicht unter 3,6 Sekunden einzustellen, da hier die Menge nicht mehr konstant sein kann. Ermitteln Sie Ihren Einstellwert.

7.



Zusammenfassung:

Optimale Laufzeit Mahlwerk = 4.0 Sek.

Optimale Kaffeemenge Dosierung = 8.0 Gr.

Optimale Brühzeit bei 180ml Kaffee = 25 Sek.

= Optimaler Kaffee

6. Inbetriebnahme

6.6 Einstellung und Dosierung der löslichen Produkte

Sehen Sie hierzu auch die Gerätekonfiguration und die Dosierliste:

5.



5. Bitte beachten:
Achten Sie bei den Abläufen der Rezeptur, dass das Brüherwasser und das Instantwasser nicht gleichzeitig kommen, es kann zu Druckverlust und Wassermengenschwankungen kommen. Es darf immer nur ein Ventil öffnen.

1.



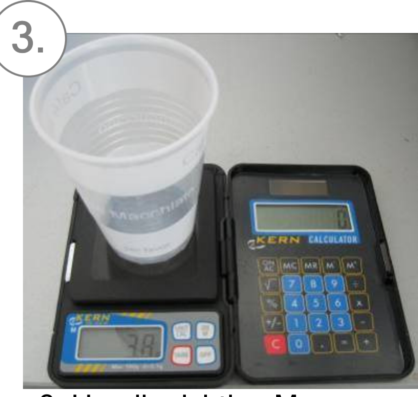
1. Wählen Sie die Programmierung Taste an, die Sie überprüfen, bzw. dosieren möchten. Drücken Sie dann die Taste 2 so oft bis die Laufzeit des gewünschten Produktes erscheint, z.Bsp. Laufzeit Produkt 1. Der Wert hier wird z.Bsp. mit 2.0 angezeigt. Dieser Wert entspricht der Laufzeit in Sekunden, und kann mit der Taste 4 und 5 auf der Anwahltastatur verändert werden.

4.



4. Falls nötig, verändern Sie die Laufzeit mit der Taste 4 erhöhen, mit der Taste 5 weniger. Ermitteln Sie so die richtige Dosiermenge für die Produkte die das Getränk benötigt. Drücken Sie dann weiter für die Programmierung der Taste 2....Taste 3...usw. Passen Sie dann auch die Wassermengen an, am besten mit dem Freiverkauf eines Produktes.

3.



3. Um die richtige Menge zu ermitteln, empfehlen wir eine Dosierwaage zu verwenden. Messen Sie das Gewicht des Bechers und Drücken Sie auf Tare.

2.

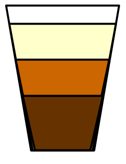


2. Klappen Sie die Produktrutschen nach oben, um eine Probedosierung mit nur dem Produkt zu entnehmen und halten Sie nun einen Becher unter das Fallrohr und Drücken dann die Programmtaste. Auf der Innentastatur.
Es wird nun eine Portion von diesem Produkt ausgegeben.

6. Programmierung
6.7 Getränkerezepturen – Tipps für die Einstellungen



(180ml)



Reihenfolge der Zubereitung mit Kaffeebohne:

1. 8 Gramm Bohnenkaffee
2. 9 Gramm Topping
   und 15 Gramm Kakao



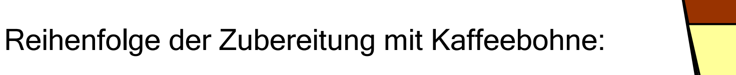
Reihenfolge der Zubereitung mit Instantkaffee: (Standard)

1. 8 Gramm Topping
   und 15 Gramm Kakao
2. 3 Gramm Kaffee

Zubereitet in einer Tasse oder Glas, so wird Ihr MoccaCino® zum Hit. Die Geschmacksrichtung ist abhängig von dieser Zubereitungsart und Einsatzmenge des Produktes.

Sehen Sie hierzu die Einstelldaten in der Dosierliste. Diese Daten sind Grundwerte und können auf Ihre Produkte abgestimmt werden.

Latte Macchiato **(180ml)**


Reihenfolge der Zubereitung mit Kaffeebohne:

1. 17 Gramm Topping (Produkt 3)
   mit ca. 130ml Wasser und Mixermotor schnell

2. 8 Gramm Bohnenkaffee mit 35 – 40ml Wasser
   mit feiner Mahlung (mit Berücksichtigung auf die Einstellungen bei Kaffee schwarz)



Sehen Sie hierzu die Einstelldaten in der Dosierliste. Diese Daten sind Grundwerte und können auf Ihre Produkte abgestimmt werden.

7. Programmierung

7.1 Grundfunktionen des Programmmenüs

Nach dem einschalten eines Betriebsbereiten Gerätes, können Sie die Programmtaste betätigen. Es wird Ihnen folgendes als Menü angezeigt.



Drücken Sie die Programmtaste in der Türinnenseite. Im Display erscheint ein Menü.

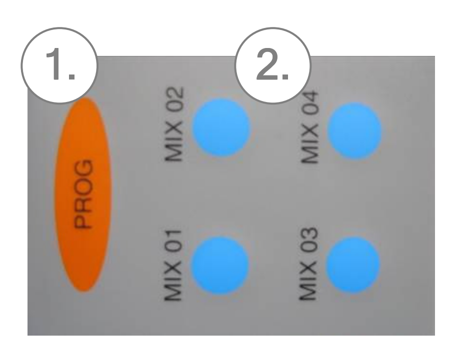


Es erscheint im Display:
1 = Programmierung
2 = Zähler
3 = Freiverkauf

Kurze Erläuterung:

1 = Programmierung	Hier können Sie nach Drücken der Taste 1 an der Anwahltastatur, alle Geräteparameter einsehen und ändern. Lesen Sie hierzu das Kapitel für Programmierung.
2 = Zähler	Hier können Sie den Gesamtzähler ablesen ohne in die Programmierung zu gehen. Drücken Sie die Taste 2, der Gesamtzähler wird angezeigt und erlischt nach ein paar Sekunden wieder.
3 = Freiverkauf	Hier können Sie nach Drücken der Taste 3 an der Anwahltastatur, bei geöffneter Türe Freiverkäufe tätigen. Der Freiverkauf erlischt wieder, wenn Sie die Programmtaste drücken.

Erklärung der Innentastatur:



1 = Programmtaste	Durch Drücken der Programmtaste im Betriebsmodus und offener Türe gelangen Sie in die Programmierung, Zum beenden der Programmierung drücken Sie die taste 1 und danach die Programmtaste.
2 = Spültasten	**MIX 01** = Spülprogramm für Brüher mit einem kurzen Wasserzyklus **MIX 02** = Spülung für Mischschale 1 mit einem kurzen Wasserzyklus **MIX 03** = Spülung für Mischschale 2 mit einem kurzen Wasserzyklus **MIX 04** = Spülung für Mischschale 3 mit einem kurzen Wasserzyklus

7. Programmierung

7.2 Die FlashCard Funktionen mit der Steuerung

Im Gerät ist eine FlashCard Steuerung installiert. Updates und Speicherung der Daten werden über eine FlashCard durchgeführt. Die FlashCard Steuerung besitzt einen internen Flash-Speicher.

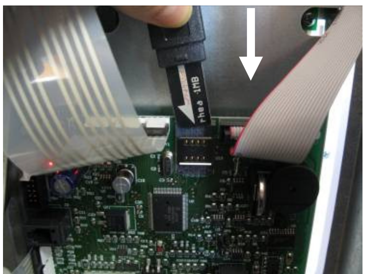
Die FlashCard:



Die FlashCard ist ein Speichermedium mit einem 1 MB Speicherchip



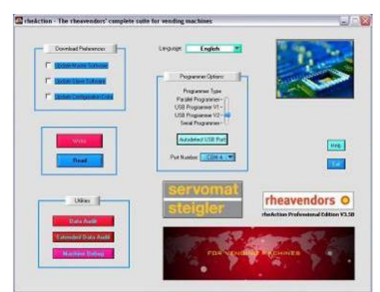
TIP: Wenn Sie eine FlashCard programmiert haben, beschriften Sie diese mit einem Etikett somit sind keine Verwechslungen möglich.



Der FlashCard Slot befindet sich auf der CPU im Innentürgehäuse.

Der FlashCard-Editor (optional) rheAction:

Mit dem FlashCard Editor können Sie Ihre Daten vom Gerät auf dem PC abspeichern und verwalten oder auch Software- Updates von unserer Internetseite downloaden und auf die FlashCard speichern. Des Weiteren können noch Umsatzdaten vom Gerät auf die FlashCard gespeichert werden und mit dem Editor in eine Exceldatei konvertiert werden.



Die rheAction-Editor Software



Der TwinCard-Reader für die FlashCards


rheAction version 3.5B

Die Dokumentation zur Installation und Funktionen

Wozu benutze ich die FlashCard?

Sie haben die Möglichkeit die FlashCard für mehrere Funktionen zu nutzen:

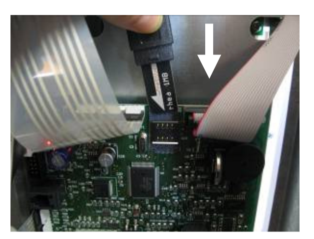
- Sie können neue Software-Updates mit einer FlashCard auf das Gerät programmieren.
- Sie können Ihre eingestellten Daten auf eine FLASHCARD am Gerät speichern und in ein anderes Gerät programmieren.
- Sie können Ihre eingestellten Daten auf eine FlashCard am Gerät speichern und diese auf dem PC speichern.
- Sie können Ihre FlashCard mit dem Editor als UmsatzCard konfigurieren und die Umsatzdaten aus dem Gerät auslesen. Diese Daten können Sie mit dem Editor in eine Exceldatei speichern und betrachten.

7. Programmierung

7.2 Die FlashCard Funktionen mit der Steuerung

Wie führe ich ein Update durch?

Hierzu benötigen Sie eine FlashCard mit den dazugehörigen Daten. Voraussetzung für ein Update ist, dass auf der FLASH CARD die Master- und die Konfigurationsdatei des jeweiligen Gerätetyps gespeichert ist. **Speichern Sie zuerst Ihre Geräteeinstellungen ab, wie unten in „Wie speichere ich die Gerätedaten auf der FlashCard?" beschrieben.** Falls nicht, Werden Ihre Einstellungen alle überschrieben, da ein Standard *.dat File sich auf der FlashCard befindet.



1. Öffnen Sie die Türe und die Innentüre.

2. Stecken Sie die FlashCard in den dafür vorgesehen SLOT auf der CPU ein.

3. Gerät über den Türkontaktschlüssel einschalten. Die Bootsoftwareversion wird angezeigt.

4. Im Display erscheint blinkend: „PROGRAMM. MASTER".

PROGRAMMING
MASTER

5. Nach 15 sec. erscheint blinkend: „PROGRAMM. DATEN EA ROM".

PROGRAMMING
DATEN EA ROM

6. Nach 15 sec. erscheint: „PROGRAMMIERUNG RICHTIG".

7. Gerät über den Türkontakt ausschalten und FlashCard entnehmen.

8. Schalten Sie das Gerät wieder ein. Kontrollieren Sie die Parameter Preise, Temperatur und Laufzeit Ventilator.

PROGRAMMING
RICHTIG

Wie speichere ich die Gerätedaten auf der FlashCard?

Hierzu benötigen Sie eine FlashCard mit den dazugehörigen Daten. Voraussetzung für ein Download ist, dass auf der FLASH CARD die Konfigurationsdatei (*.dat) für das jeweilige Gerät gespeichert ist.

1. FlashCard im Betriebszustand des Gerätes in den dafür vorgesehen SLOT stecken.

2. Drücken Sie zweimal nacheinander die Programmtaste. Im Display erscheint:



3. Nach wenigen Sekunden erscheint:

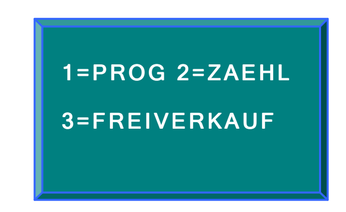
Programmierung
KEY ………

4. Der Download ist nun beendet. Flash Card entnehmen und Gerät aus- und einschalten.

Programmierung
RICHTIG

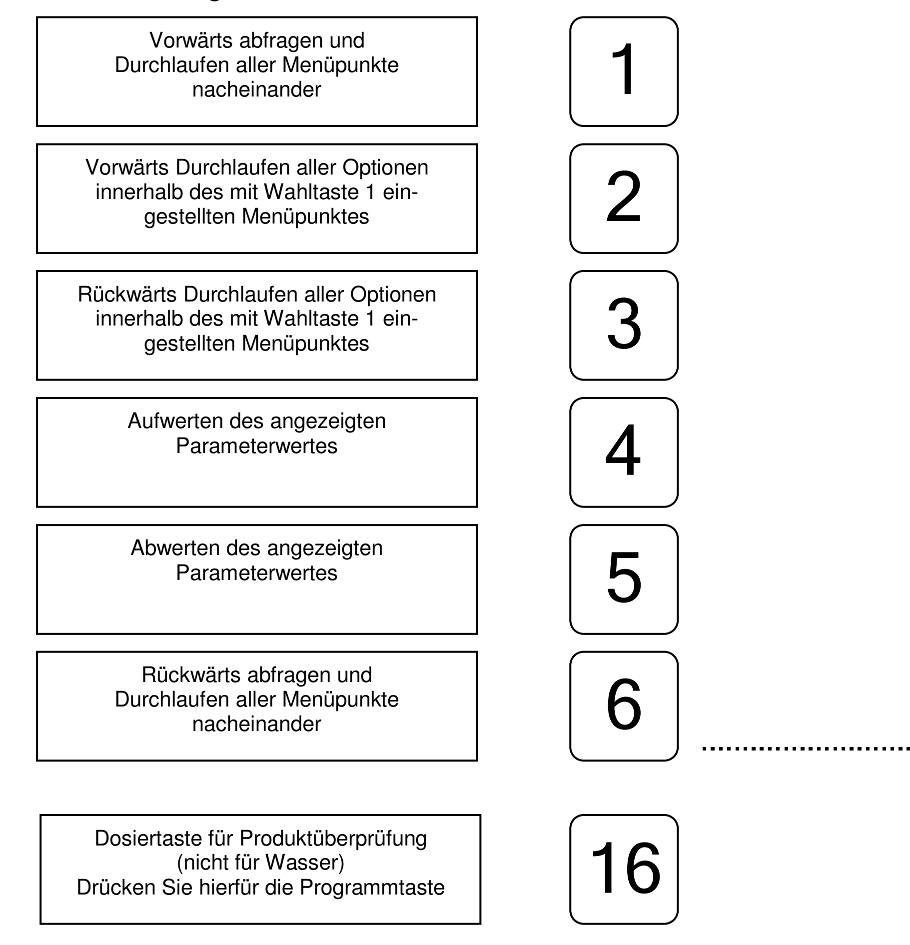
7. Programmierung
7.3 Funktionen für die Programmierung

1. Drücken Sie die Programmtaste



2. Im Display erscheint ein Menü:
3. Drücken Sie die Taste 1 der Anwahl um in die Programmierung zu kommen
4. Nun sind Sie in der Programmierung. Das Display zeigt Ihnen „Programmierung Taste 1“ an.

Nun haben die Wahltasten folgende Funktionen im Programmiermodus:
Sehen Sie hierzu die nachfolgende Tabelle „Programmübersicht“.



7.4 Programmübersicht Programmierung
In der folgenden Tabelle, bekommen Sie einen Überblick für die Programmierung.

In der linken ersten Spalte sehen Sie die Programmmenü, die Sie mit der Taste 1 vorwärts bzw. mit der Taste 6 Rückwärts anwählen können.

In der zweiten Spalte sehen Sie die Optionen, die Sie mit der Taste 2 vorwärts bzw. mit der Taste 3 Rückwärts, in diesem Menü anwählen können.

In der dritten Spalte sehen Sie die Parameterwerte bzw. Parametervorgaben, die Sie mit der Taste 4 erhöhen oder verändern können, mit der Taste 5 reduzieren bzw. verändern können. Einige Parameter sind nicht veränderbar und nur als Kontrollpunkt ansehbar.

In der rechten vierten Spalte sehen Sie die Erklärungen für den Parameter.

7. Programmierung

7.4 Programmübersicht Programmierung

Taste 1 ↑ Taste 6 ↓	Taste 2 ↑ Taste 3 ↓	Taste 4 ↑ Taste 5 ↓	Parametererklärung
Programmierung Taste 1	Siehe Dosierliste		Die einzelnen Einstellparameter entnehmen Sie bitte der Dosierliste und die Funktionen hierfür in der Erläuterung Dosierliste.
Programmierung Taste 2	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 3	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 4	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 5	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 6	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 7	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 8	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 9	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 10	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 11	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 12	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 13	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 14	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 15	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 16	Siehe Dosierliste		
Programmierung Taste 17	Siehe Dosierliste		Vorwahl Funktion
Programmierung Preise	Preis 1 für Taste 1	0.00 bis Maximum	Preise in Cent Schritte, angepasst an den kleinsten Münzwert des Münzprüfers. Der höchste Preis ist entscheidend für die maximale Münzannahme bei Einzelverkauf.
	Preis 2 für Taste 2	0.00 bis Maximum	
	Preis 3 für Taste 3	0.00 bis Maximum	
	Preis 4 für Taste 4	0.00 bis Maximum	
	Preis 5 für Taste 5	0.00 bis Maximum	
	Preis 6 für Taste 6	0.00 bis Maximum	
	Preis 7 für Taste 7	0.00 bis Maximum	
	Preis 8 für Taste 8	0.00 bis Maximum	
	Preis 9 für Taste 9	0.00 bis Maximum	
	Preis 10 für Taste 10	0.00 bis Maximum	
	Preis 11 für Taste 11	0.00 bis Maximum	
	Preis 12 für Taste 12	0.00 bis Maximum	
	Preis 13 für Taste 13	0.00 bis Maximum	
	Preis 14 für Taste 14	0.00 bis Maximum	
	Preis 15 für Taste 15	0.00 bis Maximum	
	Preis 16 für Taste 16	0.00 bis Maximum	
	Preis 17 für Taste 17	0.00 bis Maximum	Für Vorwahl NO CUP
Programm. Preise Happy	Preis 1 für Taste 1	0.00 bis Maximum	Preise in Cent Schritte, angepasst an den kleinsten Münzwert des Münzprüfers. (wie zuvor) Diese Preise werden zeitgesteuert unter Uhrzeit mit der Aktivierung F1 bis F3.
	Preis 2 für Taste 2	0.00 bis Maximum	
	Preis 3 für Taste 3	0.00 bis Maximum	
	Preis 4 für Taste 4	0.00 bis Maximum	
	Preis 5 für Taste 5	0.00 bis Maximum	
	Preis 6 für Taste 6	0.00 bis Maximum	
	Preis 7 für Taste 7	0.00 bis Maximum	
	Preis 8 für Taste 8	0.00 bis Maximum	
	Preis 9 für Taste 9	0.00 bis Maximum	
	Preis 10 für Taste 10	0.00 bis Maximum	
	Preis 11 für Taste 11	0.00 bis Maximum	
	Preis 12 für Taste 12	0.00 bis Maximum	
	Preis 13 für Taste 13	0.00 bis Maximum	
	Preis 14 für Taste 14	0.00 bis Maximum	
	Preis 15 für Taste 15	0.00 bis Maximum	
	Preis 16 für Taste 16	0.00 bis Maximum	
	Preis 17 für Taste 17	0.00 bis Maximum	Für Vorwahl NO CUP
Programmierung Münze	Münze A 0.05	0.00 bis Maximum	Dies sind Standardvorgaben. Sie können die Werte abhängig vom Münzprüfertyp und dessen Programmierung verändern. Münze F steht für Wertigkeit der Wertmarke.
	Münze B 0.10	0.00 bis Maximum	
	Münze C 0.20	0.00 bis Maximum	
	Münze D 0.50	0.00 bis Maximum	
	Münze E 1.00	0.00 bis Maximum	
	Münze F 1.00	0.00 bis Maximum	
	Münze G 0.00	0.00 bis Maximum	
	Münze H 0.00	0.00 bis Maximum	
	Münze j 0.00	0.00 bis Maximum	

7. Programmierung
7.4 Programmübersicht Programmierung

Taste 1 ↑ Taste 6 ↓	Taste 2 ↑ Taste 3 ↓	Taste 4 ↑ Taste 5 ↓	Parametererklärung
Programm. Temperatur	Temperatur Druckboiler	0 bis 98°C (90°C)	Standard ist 90°C. Eine höhere Einstellung wird nicht empfohlen.
	Boiler mischen Warm/kalt	20%	Hier können Sie bestimmen, wie viel Kaltwasseranteil den Instantventilen beigemischt wird.
	Temperatur Brüher	0	Keine Funktion
Programmierung Verschiedene	Automat Nr. A	0 bis Maximum	Automatennummer 5-stellig für dieses Gerät
	Automat Nr. B	0 bis Maximum	Automatennummer 5-stellig für Slavegerät
	Information Nr.	0 - Probieren Sie MoccaCino®	Standardeinstellung!
		1 - Probieren Sie Latte Macchiato	
		2 - Gönnen Sie sich eine Pause	
		3 - d d d d (Ihr Text)	Kann mit rheAction bearbeitet werden
		4 - Karte einführen	
		5 - Schlüssel einstecken	
		6 - Ich bin Verkaufsbereit	
		7 - bitte passenden Betrag einwerfen	
	Zahlungssystem	Parallel Single Vend	Einstellung für Münz-prüfer mit Einzelverkauf-funktion.
		Parallel Multi Vend	Einstellung für Münz-prüfer mit Mehrfach-verkauffunktion.
		Executive	Einstellung für Executive Münzwechsler oder Bargeldlose Zahlungssysteme.
		Price Holding	Einstellung für Executive Münzwechsler oder Bargeldlose Zahlungs-systeme mit Price Holding System.
		MDB	Einstellung für MDB Münzwechsler / Münzprüfer oder Bargeldlose Zahlungssysteme.
	Laufzeit Lüfter	0 bis 180 Minuten	Bestimmen Sie, wie lange der Ventilator für den Dampfabzug der Mischschalen nachläuft. Standard = 05 Minuten

7. Programmierung
7.4 Programmübersicht Programmierung

Taste 1 ↑ Taste 6 ↓	Taste 2 ↑ Taste 3 ↓	Taste 4 ↑ Taste 5 ↓	Parametererklärung
Programmierung Verschiedene	Zeit Signal	0.0 bis 1.3 Sekunden	Bestimmen Sie, wie lange der Signalton ertönt. Standard = 1.0 Sekunden.
	Dezimalzahl	0 bis 3	2 = Standard
	Mahlung 0=nach, 1=vor	0 bis 1	0= nur für Geräte mit Dosierer
	Displayfarbe	0- Schrift Leuchtgrün	Dunkler Hintergrund
		1- Schrift Schwarz	Hellgrüner Hintergrund
		2- Schrift Dunkelblau	Lila Hintergrund
		3- Schrift Schwarz	Blauer Hintergrund
		4- Schrift Azzurro	Dunkler Hintergrund
		5- Schrift Schwarz	Azzuro Hintergrund
		6- Schrift Rot	Dunkler Hintergrund
		7- Schrift Schwarz	Roter Hintergrund
		8- Schrift Violet	Dunkler Hintergrund
		9- Schrift Schwarz	Violet Hintergrund
		10- Schrift Grün	Dunkler Hintergrund
		11- Schrift Schwarz	Grüner Hintergrund
		12- Schrift Hellblau	Dunkler Hintergrund
		13- Schrift Schwarz	Hellblauer Hintergrund
	Erste Installation 0=erste	0 bis 1	Installation aktivieren
	Deinstallation 4=Start		Deinstallation aktivieren
	Position Brüher 0=zu 1=offen	0 bis 1	Einstellung für Brüher nach der Zubereitung.
	Sommerzeit 1=ja	0 bis 1	Sommerzeit für Uhrzeit aktivieren. Es wird nicht automatisch umgestellt.
	Tuning Motor 1	- 30% bis + 30%	
	Tuning Motor 2	- 30% bis + 30%	
	Tuning Motor 3	- 30% bis + 30%	
	Tuning Motor 4	- 30% bis + 30%	
	Tuning Motor 5	- 30% bis + 30%	
	Tuning Motor 6	- 30% bis + 30%	
	Zuckerstäbchen m. Zucker		
	Zuckerstäbchen vor/nach		
Diagnostik	Temperaturanzeige 1=ja	0 bis 1	Ein Servicetool für den Techniker zur Kontrolle der Heizphase. Ist erst aktiv, wenn Programmierung verlassen wird.
	Voltage Volt	Angezeigter Wert (ca.24V)	Anzeige Eingangsspannung Powerboard.
	Stäbchen Test	4 = Start	
Verkaufsdaten	Zähler gesamt	Angezeigter Wert	Alle Getränke
	Zähler gesamt Periode	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Euro	Angezeigter Wert	Wert der Verkäufe in €
	Zähler Euro Periode	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Test	Angezeigter Wert	Alle Getränke im Test
	Zähler Test Periode	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Freiverkauf	Angezeigter Wert	Alle Freiverkäufe
	Zähler Freiverkauf Periode	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Bar Verkauf	Angezeigter Wert	Alle Barverkäufe in €
	Bar Verkauf Periode	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Bar Verkauf Stück	Angezeigter Wert	Barverkäufe in Stück
	Bar Verkauf Stück Periode	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Kasse gesamt	Angezeigter Wert	Kasseninhalt Euro
	Kasse gesamt Periode	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4

7. Programmierung
7.4 Programmübersicht Programmierung

Taste 1 ↑ Taste 6 ↓	Taste 2 ↑ Taste 3 ↓	Taste 4 ↑ Taste 5 ↓	Parametererklärung
Verkaufsdaten	Kartenguthaben	Angezeigter Wert	Kartenguthaben Euro
	Kartenguthaben Periode	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Kartenumsatz	Angezeigter Wert	Kartenumsatz Euro
	Kartenumsatz Periode	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Karte Verkauf	Angezeigter Wert	Kartenverkauf Stück
	Karte Verkauf Periode	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 1	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 2	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 3	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 4	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 5	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 6	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 7	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 8	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 9	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 10	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 11	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 12	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 13	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 14	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 15	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 16	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 17	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 18	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 1 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 2 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 3 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 4 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 5 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 6 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 7 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 8 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 9 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 10 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 11 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 12 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 13 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 14 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 15 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 16 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 17 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 18 Happy	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 1 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 2 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 3 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 4 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 5 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 6 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 7 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 8 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl 9 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl10 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl11 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl12 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl13 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl14 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl15 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl16 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl17 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4
	Zähler Wahl18 Frei	Angezeigter Wert	Rücksetzbar Taste 4

7. Programmierung
7.4 Programmübersicht Programmierung

Taste 1 ↑ Taste 6 ↓	Taste 2 ↑ Taste 3 ↓	Taste 4 ↑ Taste 5 ↓	Parametererklärung
Programmierung MDB	Coin Taste 4-5-7-8-9-10	Wechslerspezifisch	Tubenleerung Wechsler
	EE - 0=Wechs 1=Kaufzw	0 bis 1	0=Wechsel1=Kaufzwang
	C - max. Kredit	0.00 bis Maximum	Max. Münzannahme
	R - max. Restgeld	0.00 bis Maximum	Max. Restgeld
	SS - 0=einzel 1=mehrfach	0 bis 1	0=Einzel 1=Mehrfach
	Wertmarke Wert	0.00 bis Maximum	Wertigkeit Wertmarke
	CIN - 0=aktiv 1=gesperrt	A = 0	Aktivierung oder Sperrung der einzelnen Münzkanäle. Siehe Label auf Münzprüfer bzw. Münzwechsler.
		B = 0	
		C = 0	
		D = 0	
		E = 0	
		F = 0	
		G = 0	
		H = 0	
		I = 0	
		J = 0	
		K = 0	
		L = 0	
		M = 0	
		N = 0	
		O = 0	
		P = 0	
	CH - 0=aktiv 1=gesperrt	A = 0	Aktivierung oder Sperrung der Münzen für die Anzeige „Abgezähltes Geld einwerfen“. Sie könne bestimmen welche Münzen angenommen werden. Sperren Sie nicht den Kanal für die Wertmarke.
		B = 0	
		C = 0	
		D = 0	
		E = 0	
		F = 0	
		G = 0	
		H = 0	
		I = 0	
		J = 0	
		K = 0	
		L = 0	
		M = 0	
		N = 0	
		O = 0	
		P = 0	
	Banknote Wahl 0 / 1 / 2	0 bis 2	Typ für Banknotenleser
	MDB Tubeninhalt	0.00 bis Maximum	Aktueller Tubeninhalt
Programmierung Uhrzeit	Uhrzeit	00:00	Die aktuelle Tageszeit
	Tag	00 bis 31	Der aktuelle Tag
	Monat	00 bis 12	Der aktuelle Monat
	Jahr	00 bis 99	Das aktuelle Jahr
	Wochentag	Montag bis Sonntag	Der aktuelle Wochentag
	Ein F1 Happy Hour	00:00 bis 23:59	Erste Einschaltsequenz für Happy Hour Preise
	Aus F1 Happy Hour	00:00 bis 23:59	Erste Ausschaltsequenz für Happy Hour Preise
	Ein F2 Happy Hour	00:00 bis 23:59	Zweite Einschaltsequenz für Happy Hour Preise
	Aus F2 Happy Hour	00:00 bis 23:59	Zweite Ausschaltsequenz für Happy Hour Preise
	Ein F3 Happy Hour	00:00 bis 23:59	Dritte Einschaltsequenz für Happy Hour Preise
	Aus F3 Happy Hour	00:00 bis 23:59	Dritte Ausschaltsequenz für Happy Hour Preise
	Ein Montag	00:00 bis 23:59	Tageseinschaltzeit Mo.
	Aus Montag	00:00 bis 23:59	Tagesausschaltzeit Mo.
	Ein Dienstag	00:00 bis 23:59	Tageseinschaltzeit Di.

7. Programmierung

7.4 Programmübersicht Programmierung

Taste 1 ↑ Taste 6 ↓	Taste 2 ↑ Taste 3 ↓	Taste 4 ↑ Taste 5 ↓	Parametererklärung
Programmierung Uhrzeit	Aus Dienstag	00:00 bis 23:59	Tagesausschaltzeit Di.
	Ein Mittwoch	00:00 bis 23:59	Tageseinschaltzeit Mi.
	Aus Mittwoch	00:00 bis 23:59	Tagesausschaltzeit Mi.
	Ein Donnerstag	00:00 bis 23:59	Tageseinschaltzeit Do.
	Aus Donnerstag	00:00 bis 23:59	Tagesausschaltzeit Do.
	Ein Freitag	00:00 bis 23:59	Tageseinschaltzeit Fr.
	Aus Freitag	00:00 bis 23:59	Tagesausschaltzeit Fr.
	Ein Samstag	00:00 bis 23:59	Tageseinschaltzeit Sa.
	Aus Samstag	00:00 bis 23:59	Tagesausschaltzeit Sa.
	Ein Sonntag	00:00 bis 23:59	Tageseinschaltzeit So.
	Aus Sonntag	00:00 bis 23:59	Tagesausschaltzeit So.
	Kilowatt Hours 0,00 KW/h		Kwh nach Verbrauch
	Spülung	00:00 bis 23:59	Automatische Spülung
Fehlermeldungen	n. 1 ----- --:-- -- -- --		Es werden die letzten 20 Fehlermeldungen gespeichert. Die Fehlermeldungen sind nicht löschbar, diese werden nacheinander überschrieben. Der neueste Fehler ist immer an erster Stelle. Anzeige: Störcode/Uhrzeit/Datum Um eine richtige Diagnose hiermit erstellen zu können, ist es wichtig die Uhrzeit und das Datum aktuell zu halten.
	n. 2		
	n. 3		
	n. 4		
	n. 5		
	n. 6		
	n. 7		
	n. 8		
	n. 9		
	n. 10		
	n. 11		
	n. 12		
	n. 13		
	n. 14		
	n. 15		
	n. 16		
	n. 17		
	n. 18		
	n. 19		
	n. 20		
Zähler Service	Zähler Wasserfilter	Wert 00 bis 20000	Rückwärtszähler für den Wasserfilter
	Zähler Brüher	Wert 00 bis Max.	Rückwärtszähler für die Brüherreinigung
	Zähler Kaffeesatz	Wert 00 bis Max.	Rückwärtszähler für den Kaffeesatzbehälter
Programmierung RFID Card	Max. Kredit Card	Wert 00 bis Max.	Maximaler Kredit für servosecure Card
	Coin Card 0=aktiv 1=gesp.	A = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		B = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		C = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		D = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		E = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		F = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		G = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		H = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		J = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
	Coin n.Card0=akt.1=gesp.	A = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		B = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		C = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		D = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		E = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		F = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		G = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		H = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
		J = 0	0 = aktiv 1 = gesperrt
Programmierung Reinigung	Brüher 4 = Start		

8 Gerätekonfiguration und Dosierlisten
8.1 Erläuterungen der Parameter in der Dosierliste

Programmpunkt	Erläuterung
Taste Aktiv / Vorwahl / gesperrt	Welche Funktion soll die Taste haben?
	Taste aktiv - für eine Getränkewahl
	Gesperrt – wenn die Taste keine Funktion haben soll
	Vorwahl – Für eine Vorwahlfunktion – ZUCKER / NO CUP / Momentan sind nur einige in Funktion. Alle anderen Vorwahlen sind noch nicht in Funktion
Programmierung offen / reduziert	Offen – um alle Parameter anzusehen / Reduziert – Nur die Parameter die verwendet werden
Wasser Kaffee Brüher cc	cc: 45 – Die Wassermenge für Brüher – wird mit Flowmeter gezählt, die Angaben sind ccm.
Kaffee nach 0 – vor 1	Wie soll das Getränk zubereitet werden? Kaffee vor Milch = 1, Kaffee nach Milch = 0
Laufzeit Produkt 1	z.Bsp. 2.0 – Laufzeit Zucker in Sekunden, Produktspezifisch entspricht dies ca. 6 Gramm. Messen Sie das Gewicht mit einer Produktwaage
Startzeit Produkt 1	z.Bsp. 1.0 – Startzeit Produkt Zucker in Sekunden. 0.0 bedeutet von Start an, 1.0 bedeutet 1,0 Sekunden Verzögerung
Top Stop Motor	z.Bsp. 02 – Das Produkt wird während der Wasserlausgabe mit 2 Stops (3 Stepps) ausgegeben. 01 = ein Stopp (2 Stepps), 00 = kein Stopp
Laufzeit Produkt 2	z.Bsp. 2.0 – Laufzeit Produkt Instant Kaffee in Sekunden. Produktspezifisch entspricht dies ca. 6 Gramm.
Laufzeit Produkt 3	z.Bsp. 2.0 – Laufzeit Topping in Sekunden, Produktspezifisch entspricht dies ca. 8,5 Gramm. Messen Sie das Gewicht mit einer Produktwaage
Laufzeit Produkt 4	z.Bsp. 2.8 – Laufzeit Kakao in Sekunden. Produktspezifisch entspricht dies ca. 13 Gramm. Messen Sie das Gewicht mit einer Produktwaage
Laufzeit Produkt 5	z.Bsp. 2.2 – Laufzeit Tee in Sekunden. Produktspezifisch entspricht dies ca. 10 Gramm. Messen Sie das Gewicht mit einer Produktwaage
Zeit Dosierung Mahlwerk	z.Bsp. 4.0 – Laufzeit Mahlwerk für die Kaffeebohne in Sekunden. Dies entspricht je nach Einstellung des Mahlgrades und abhängig von der Bohne ca. 8 Gramm. 8 Gramm sollten nicht überschritten werden, da der Brüher überfüllt wird und Produkt nebenan fällt. Zur Ermittlung des richtigen Mahlgrades werden 20 Sekunden Brühzeit für 150 ml und 25 Sekunden bei 180 ml Kaffee schwarz gemessen. Stellen Sie die Laufzeit Mahlwerk und den Mahlgrad so ein, damit Sie eine optimale Brühzeit und Geschmack haben.

8 Gerätekonfiguration und Dosierlisten

8.1 Erläuterungen der Parameter in der Dosierliste

Programmpunkt	Erläuterung
Laufzeit Wasser 1	z.Bsp. 5.8 – Laufzeit Wasser 1 in Sekunden für die Mischschale 1 Produkt Zucker / Kaffee Die Angaben sind in Sekunden, wie lange das Ventil öffnet. 5.8 = 5,8 Sekunden.
Startzeit Wasser 1	z.Bsp. 0.0 – Startzeit Wasser 1 in Sekunden. 0.0 = Start von Anfang, 2.0 = 2,0 Sekunden später. Achten Sie darauf, dass diese Einstellung mit der Laufzeit der dazu gehörigen Produkte richtig abläuft und das Produkt nicht „trocken in die Mischschale gegeben wird.
Laufzeit Mixer 1	z.Bsp. 7.8 – Laufzeit Mixer 1 in Sekunden für die Mischschale 1 und Wasser 1 sowie Produkt Topping / Kakao. Achten Sie darauf, dass der Mixer genügend mit dem Produkt mitläuft. Im Normalfall immer 2.0 Sekunden länger als die Wasserlaufzeit.
Startzeit Mixer 1	z.Bsp. 0.0 – Startzeit Mixer 1 in Sekunden für Laufzeit Mixer 1. Für einige Zubereitungsarten wird der Mixermotor etwas später gestartet, normalerweise von Anfang an oder 0,5 Sekunden Verzögerung. 0.5 = 0,5 Sekunden.
Drehzahl Mixer 1	z.Bsp. schnell – Die Mixerdrehzahl kann mit schnell, mittel oder langsam gewählt werden. Die Drehzahl wird wie folgt reguliert: schnell = 24 Volt, mittel = 16 Volt, langsam = 9 Volt. Standard ist schnell, wenden Sie die Einstellung mittel oder langsam an, wenn Sie weniger Aufschäumung benötigen.
Laufzeit Wasser 2	z.Bsp. 9.8 – Laufzeit Wasser 2 in Sekunden für die Mischschale 2 Produkt Kakao / Topping Die Angaben sind in Sekunden, wie lange das Ventil öffnet. 9.8 = 9,8 Sekunden.
Startzeit Wasser 2	z.Bsp. 0.0 – Startzeit Wasser 2 in Sekunden. 0.0 = Start von Anfang, 2.0 = 2,0 Sekunden später. Achten Sie darauf, dass diese Einstellung mit der Laufzeit der dazu gehörigen Produkte richtig abläuft und das Produkt nicht „trocken in die Mischschale gegeben wird.
Laufzeit Mixer 2	z.Bsp. 5.0 – Laufzeit Mixer 2 in Sekunden für die Mischschale 2 und Wasser 2 sowie Produkt Kakao oder Topping. Achten Sie darauf, dass der Mixer genügend mit dem Produkt mitläuft. Im Normalfall immer 2.0 Sekunden länger als die Wasserlaufzeit.
Startzeit Mixer 2	z.Bsp. 0.0 – Startzeit Mixer 2 in Sekunden für Laufzeit Mixer 2. Für einige Zubereitungsarten wird der Mixermotor etwas später gestartet, normalerweise von Anfang an oder 0,5 Sekunden Verzögerung. 0.5 = 0,5 Sekunden.
Drehzahl Mixer 2	z.Bsp. schnell – Die Mixerdrehzahl kann mit schnell, mittel oder langsam gewählt werden. Die Drehzahl wird wie folgt reguliert: schnell = 24 Volt, mittel = 16 Volt, langsam = 9 Volt. Standard ist schnell, wenden Sie die Einstellung mittel oder langsam an, wenn Sie weniger Aufschäumung benötigen.
Laufzeit Wasser 3	z.Bsp. 11.0 – Laufzeit Wasser 3 in Sekunden für Produkt Tee (Individual). Die Angaben sind in Sekunden, wie lange das Ventil öffnet. 11.0 = 11,0 Sekunden.
Startzeit Wasser 3	z.Bsp. 0.0 – Startzeit Wasser 3 in Sekunden. 0.0 = Start von Anfang an. Eine Verzögerung der Startzeit ist hier für Teewasser nicht notwendig.
Laufzeit Mixer 3	z.Bsp. 5.0 – Laufzeit Mixer 3 in Sekunden für die Mischschale 3 und Wasser 3 sowie Produkt Individual bzw. Kaffee 2. Achten Sie darauf, dass der Mixer genügend mit dem Produkt mitläuft. Im Normalfall immer 2.0 Sekunden länger als die Wasserlaufzeit.
Startzeit Mixer 3	z.Bsp. 0.0 – Startzeit Mixer 3 in Sekunden für Laufzeit Mixer 3. Für einige Zubereitungsarten wird der Mixermotor etwas später gestartet, normalerweise von Anfang an oder 0,5 Sekunden Verzögerung. 0.5 = 0,5 Sekunden.
Drehzahl Mixer 3	z.Bsp. schnell – Die Mixerdrehzahl kann mit schnell, mittel oder langsam gewählt werden. Die Drehzahl wird wie folgt reguliert: schnell = 24 Volt, mittel = 16 Volt, langsam = 9 Volt. Standard ist schnell, wenden Sie die Einstellung mittel oder langsam an, wenn Sie weniger Aufschäumung benötigen.
Wahl Name	Moccacino® – Wählen Sie hier den Getränkenamen aus.

8 Gerätekonfiguration und Dosierliste
8.2 Konfiguration caffé europa Presso-Bean





Legende:

1 = Behälter für Kaffeebohnen

2 = Behälter für Zucker, Spirale eng 9 mm, ohne Rührrad, 85 upm Motor

3 = Behälter für Kaffee, Spirale weit 18mm, Rührrad, 32upm Motor

4 = Behälter für Topping, Spirale weit 18mm, Rührrad, 85upm Motor

5 = Behälter für Kakao, Spirale weit 18mm, Rührrad, 85upm Motor

6 = Behälter für Tee, Spirale weit 18mm, Rührrad, 85upm Motor

Anwahl:

Latte Macchiato	1
Cappuccino	2
Cappuccino extra	3
Espresso Macchiato	4
Espresso	5
Café au lait	6
MoccaCino®	7
Bohnenkaffee schwarz	8
Bohnenkaffee weiss	9
Kaffee schwarz Premium	10
Kaffee weiss Premium	11
Choco	12
Choco Creme	13
Choco Extra	14
Tee	15
Nicht belegt	16

Standard Getränkegrößen:

Nr		ml	Zubereitung
1	Latte Macchiato	180ml	4 + 1
2	Cappuccino	180ml	4 + 1
3	Cappuccino extra	180ml	4 + 5 + 1
4	Espresso Macchiato	100ml	4 + 1
5	Espresso	60ml	1
6	Café au lait	180ml	1 + 4
7	MoccaCino ®	180ml	4 + 5 + 3
8	Bohnenkaffee schwarz	180ml	1
9	Bohnenkaffee weiss	180ml	1 + 4
10	Kaffee Schwarz Premium	180ml	3
11	Kaffee weiss Premium	180ml	3 + 4
12	Choco	180ml	5
13	Choco Creme	180ml	5 + 4
14	Choco Extra	180ml	5 + 4
15	Tee	180ml	6
16	Nicht belegt		

8. Dosierliste

8.3 Dosierliste Caffé Europa PB Standard 180 ccm (Teil 1)

Produkt 1 = Zucker , Produkt 2 = Instantkaffee, Produkt 3 = Topping, Produkt 4 = Kakao, Produkt 5 = Tee (Individuell)

Anwahl Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8
Getränkename / Parameter	Latte Macchiato	Cappucino	Cappucino Extra	Espresso Macchiato	Espresso	Cafe au lait`	MoccaCino	Bohnenkaffee schwarz
Taste Aktiv	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**
Programmierung offen	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**
Wasser Kaffee cc	**40**	**45**	**45**	**35**	**40**	**55**	**00**	**95**
Kaffee 0 =nach 1=vor	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**1**	**0**	**1**
Laufzeit Produkt 1	**2.0 / 5,8 g**	**2.0 / 5,8 g**	**2.0 / 5,8 g**	**2.0 / 5,8 g**	**2.0 / 5,8 g**	**2.0 / 5,8 g**	**0.0**	**2.0 / 5,8 g**
Startzeit Produkt 1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		0.5
Top Stop Motor	00	00	00	00	00	00		00
Laufzeit Produkt 2	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**3.9 / 2,9 g**	**0.0**
Startzeit Produkt 2							7.0	
Top Stop Motor							00	
Laufzeit Produkt 3	**3.8**	**2.8**	**2.8**	**2.0**	**0.0**	**2.8**	**2.8**	**0.0**
Startzeit Produkt 3	5.0	5.0	5.0	4.5		4.5	0.5	
Top Stop Motor	02	02	02	00		01	00	
Laufzeit Produkt 4	**0.0**	**0.0**	**1.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**2.4**	**0.0**
Startzeit Produkt 4			6.0				1.5	
Top Stop Motor			00				00	
Laufzeit Produkt 5	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**
Startzeit Produkt 5								
Top Stop Motor								
Zeit Dosierung Mahlwerk	**4.0**	**4.0**	**4.0**	**4.0**	**4.0**	**4.0**	**0.0**	**4.0**
Laufzeit Wasser 1	**2.5**	**2.5**	**2.5**	**2.5**	**2.5**	**2.5**	**4.0**	**3.0**
Startzeit Wasser 1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	7.0	0.0
Laufzeit Mixer 1	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	6.5	5.0
Startzeit Mixer 1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	7.0	0.0
Drehzahl Mixer 1	Schnell	Schnell	Schnell	Schnell	Schnell	Schnell	Schnell	Schnell
Laufzeit Wasser 2	**7.0**	**6.0**	**6.0**	**3.0**	**0.0**	**4.0**	**5.0**	**0.0**
Startzeit Wasser 2	4.0	4.0	4.0	4.0		4.0	0.0	
Laufzeit Mixer 2	9.0	8.0	8.0	5.0		6.0	7.0	
Startzeit Mixer 2	4.0	4.0	4.0	4.0		4.0	0.0	
Drehzahl Mixer 2	Schnell	Schnell	Schnell	Schnell		Langsam	Schnell	
Laufzeit Wasser 3	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**
Startzeit Wasser 3								
Durchfluss Wasser 3								
Laufzeit Mixer 3								
Startzeit Mixer 3								
Drehzahl Mixer 3								
Frei								
Wartezeit Schieber	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**
Frei								
Wahl Name	Latte Macch	Cappuccino	Cappuccino extra	Espresso macchiato	Espresso	Café au lait	MoccaCino	Kaffee schwarz

8. Dosierliste

8.3 Dosierliste Caffé Europa PB Standard 180 ccm (Teil 2)

Produkt 1 = Zucker , Produkt 2 = Instantkaffee, Produkt 3 = Topping, Produkt 4 = Kakao, Produkt 5 = Tee (Individuell)

Anwahl Nr.	9	10	11	12	13	14	15	16
Getränkename / Parameter	Bohnenkaffee weiß	Kaffee Schwarz ***PREMIUM***	Kaffee Weiß ***PREMIUM***	Choco	Choco Creme	Choco Extra	Tee	Nicht belegt
Taste Aktiv	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**	**aktiv**
Programmierung offen	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**	**offen**
Wasser Kaffee cc	**70**	**00**	**00**	**00**	**00**	**00**	**00**	
Kaffee 0 =nach 1=vor	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	
Laufzeit Produkt 1	**2.0**	**2.0**	**2.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	
Startzeit Produkt 1	0.5	3.0	2.0					
Top Stop Motor	00	00	00					
Laufzeit Produkt 2	**0.0**	**2.3**	**2.3**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	
Startzeit Produkt 2		1.0	1.0					
Top Stop Motor		02	00					
Laufzeit Produkt 3	**1.2**	**0.0**	**1.2**	**0.0**	**1.8**	**0.0**	**0.0**	
Startzeit Produkt 3	4.5		9.0		4.0			
Top Stop Motor	00		00		01			
Laufzeit Produkt 4	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**4.2**	**3.9**	**4.8**	**0.0**	
Startzeit Produkt 4				1.0	2.0	1.0		
Top Stop Motor				02	02	02		
Laufzeit Produkt 5	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**2.2**	
Startzeit Produkt 5							1.0	
Top Stop Motor							02	
Zeit Dosierung Mahlwerk	**4.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	
Laufzeit Wasser 1	**2.5**	**115**	**60**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	
Startzeit Wasser 1	0.0	0.0	0.0					
Laufzeit Mixer 1	4.0	4.0	8.0					
Startzeit Mixer 1	0.0	9.0	0.0					
Drehzahl Mixer 1	Schnell	Langsam	Mittel					
Laufzeit Wasser 2	**3.0**	**0.0**	**3.5**	**9.5**	**9.5**	**9.5**	**0.0**	
Startzeit Wasser 2	4.0		8.0	0.0	0.0	0.0		
Laufzeit Mixer 2	5.0		5.5	11.0	11.5	11.5		
Startzeit Mixer 2	4.0		8.0	0.0	0.0	0.0		
Drehzahl Mixer 2	Langsam		langsam	Schnell	Schnell	Schnell		
Laufzeit Wasser 3	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**11.5**	
Startzeit Wasser 3							0.0	
Laufzeit Mixer 3							13.0	
Startzeit Mixer 3							0.0	
Drehzahl Mixer 3							Schnell	
Frei								
Wartezeit Schieber	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	**0.0**	
Frei								
Wahl Name	Kaffee weiss	Kaffee schwarz	Kaffee weiss	Choco	Choco Creme	Choco Extra	Tee	

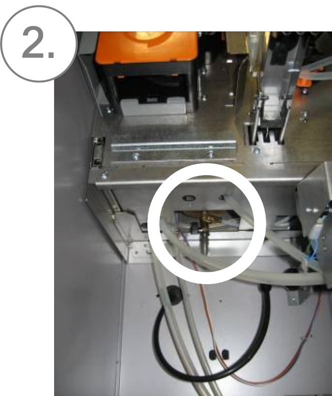
9. Ausserbetriebnahme, Deinstallation, Vorbereitung für Transport

9.1 Deinstallation durchführen

Diese Funktion benötigen Sie bei jeder Außerbetriebnahme des Gerätes, Transport von A nach B und eventuell Stilllegung und Wiedereinlagerung. Mit der Deinstallation wird der Druckboiler entleert, indem die Auslassventile angesteuert werden und somit „Luft“ in den Boiler kommt wenn das Druckboilerventil manuell geöffnet wird. Diese Funktion ist für die Winterzeit sehr wichtig, um das Gerät „Frostsicher“ zu machen. Gehen Sie hierbei wie folgt vor:



Öffnen Sie Gerät. Schliessen Sie die Wasserzufuhr und entnehmen Sie den Kaffeesatzeimer



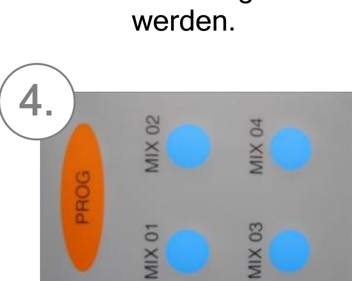
Unterhalb der Brühgruppe befindet sich der Entleerhahn de Druckboilers.

3.

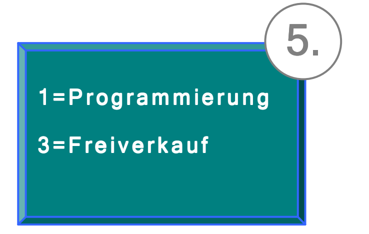
Öffnen Sie diesen Hahn, wenn Sie während der Deinstallation aufgefordert werden.



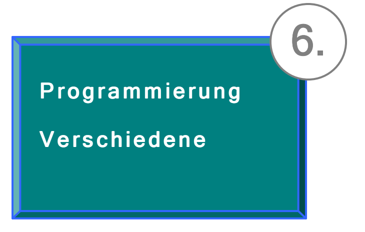




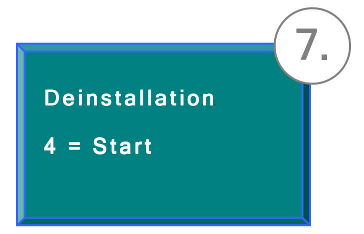
Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie danach die Programmtaste.



Drücken Sie dann die Taste 1 für Programmierung. Drücken Sie dann die Taste 1 bis zum Menü Verschiedenes.



Drücken Sie nun die die Taste 2 mehrmals bis der Programmpunkt „Deinstallation 4 = Start“ erscheint.



Drücken Sie nun die Taste 4 um das Programm zu starten. Nun zeigt Ihnen das Display an: „Druckboilerventil öffnen 5 = Start“. Öffnen Sie nun das Ventil und drücken Sie die Taste 5. Die Deinstallation läuft und Wasser läuft aus dem Boiler.



Die Deinstallation ist beendet, schalten Sie das Gerät aus, schließen Sie nun das Druckboilerventil. Beim nächsten Einschalten ist die ERSTE Installation aktiv.

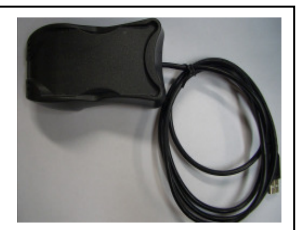
10. Optionale Möglichkeiten

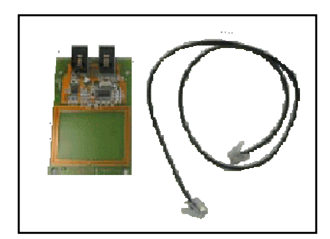
10.1 Zubehör für caffé europa Presso-Bean

Zahlreiches Zubehör ist optional erhältlich.

- O Münzwechsler
- O Aqua-Modul mit 19 Liter Wassertank
- O servosecure-Kit
- O servopay - Bargeldloses Zahlungssystem
- O rheAction-Kit
- O BRITA Wasserfilter Purity C 150 / 300
- O Reinigungstabletten
- O HACCP Reiniger
- O Cappuccino Tassen / Espresso Tassen / Löffel
- O MoccaCino® Zuckersticks
- O MoccaCino® PappCups
- O Wertmarken
- O Rührstäbchen
- O Dosierwaage
- O FlashCard











11. Erste Hilfe – Fehlermitteilungen

Das Gerät kontrolliert über die Steuerungselektronik eine Vielzahl von Funktionen und stellt bei bestimmten Störungen den Abverkauf automatisch ein. Im Display erscheinen dann als Mitteilung: z. Bsp.: AUS (Code).

Displayanzeige		Ursache	Fehlerbehebung
AUS 1	Das Gerät ist außer Betrieb	Das Bechermagazin ist leer	Becher nachfüllen
AUS 2	Das Gerät ist außer Betrieb	Keine serielle Verbindung zwischen Steuerung und Zahlungssystem	Das Zahlungssystem korrekt eingeben
			Das Zahlungssystem korrekt anschließen
		Das Zahlungssystem ist nicht richtig angeschlossen oder Defekt	Kontrollieren Sie die Funktion des Zahlungssystems
AUS 2 E	Das Gerät ist außer Betrieb	Keine serielle Verbindung zwischen Steuerung und dem Executive Zahlungssystem	Das Zahlungssystem korrekt eingeben
			Das Zahlungssystem korrekt anschließen
			Kontrollieren Sie die Funktion des Zahlungssystems
AUS 2 M	Das Gerät ist außer Betrieb	Keine serielle Verbindung zwischen Steuerung und dem MDB Zahlungssystem	Das Zahlungssystem korrekt eingeben
			Das Zahlungssystem korrekt anschließen
			Kontrollieren Sie die Funktion des Zahlungssystems
AUS 3	Das Gerät ist außer Betrieb	Überlaufeimer ist voll, der maximale Wasserstandspegel wurde erreicht	Bitte den Überlaufeimer entleeren
AUS 5	Das Gerät ist außer Betrieb	EA ROM-Speicher Fehler	Gerätedaten neu installieren
			Steuerung tauschen
AUS 6 A	Das Gerät ist außer Betrieb	Es fehlt Wasser	Der Wassertank ist leer, bitte nachfüllen
			Die Wasserzuleitung ist Geschlossen
			Das Sicherheitsmembran des Festwassereinlassventil hat ausgelöst
AUS 6 B	Das Gerät ist außer Betrieb	Wasser füllt nach ohne Getränkeausgabe	Überprüfen Sie auf Undichtigkeit im System
AUS 7 A	Das Gerät ist außer Betrieb, es werden keine Getränke mit Kaffeebohne ausgegeben	Der Wasserzähler (Flowmeter) ist verstopft	Das Flowmeter reinigen
		Die Brühzeit des Kaffee ist zu lange	Die Brühersiebe sind verstopft
			Die Kaffeemahlung gröber einstellen
			Die geeignete Wassermenge für die Brühung einstellen
AUS 8	Das Gerät ist außer Betrieb, es werden keine Getränke mit Kaffeebohne ausgegeben	Der Brühermotor läuft nicht.	Überprüfen Sie die Ansteuerung des Motors
			Der Motor ist blockiert
AUS 8A	Das Gerät ist außer Betrieb, es werden keine Getränke mit Kaffeebohne ausgegeben	Der Kaffeebrüher läuft nicht in die Endstellung	Den Mikroschalter am Brühermotor überprüfen
			Den Kaffeebrüher ausbauen und reinigen
AUS 8B	Das Gerät ist außer Betrieb, es werden keine Getränke mit Kaffeebohne ausgegeben	Der Kaffeebrüher wurde nicht richtig positioniert oder ist nicht eingebaut	Den Kaffeebrüher richtig positionieren
			Den Mikroschalter überprüfen
AUS 9A	Das Gerät ist außer Betrieb, es werden keine Getränke mit Kaffeebohne ausgegeben	Der Kaffeebohnenbehälter ist leer	Das Produkt nachfüllen
AUS 9D	Das Gerät ist außer Betrieb, es werden keine Getränke mit Kaffeebohne ausgegeben	Das Mahlwerk mahlt nicht	Überprüfen Sie den Sensor auf Funktion
			Überprüfen Sie den Parameter für Direktmahlung

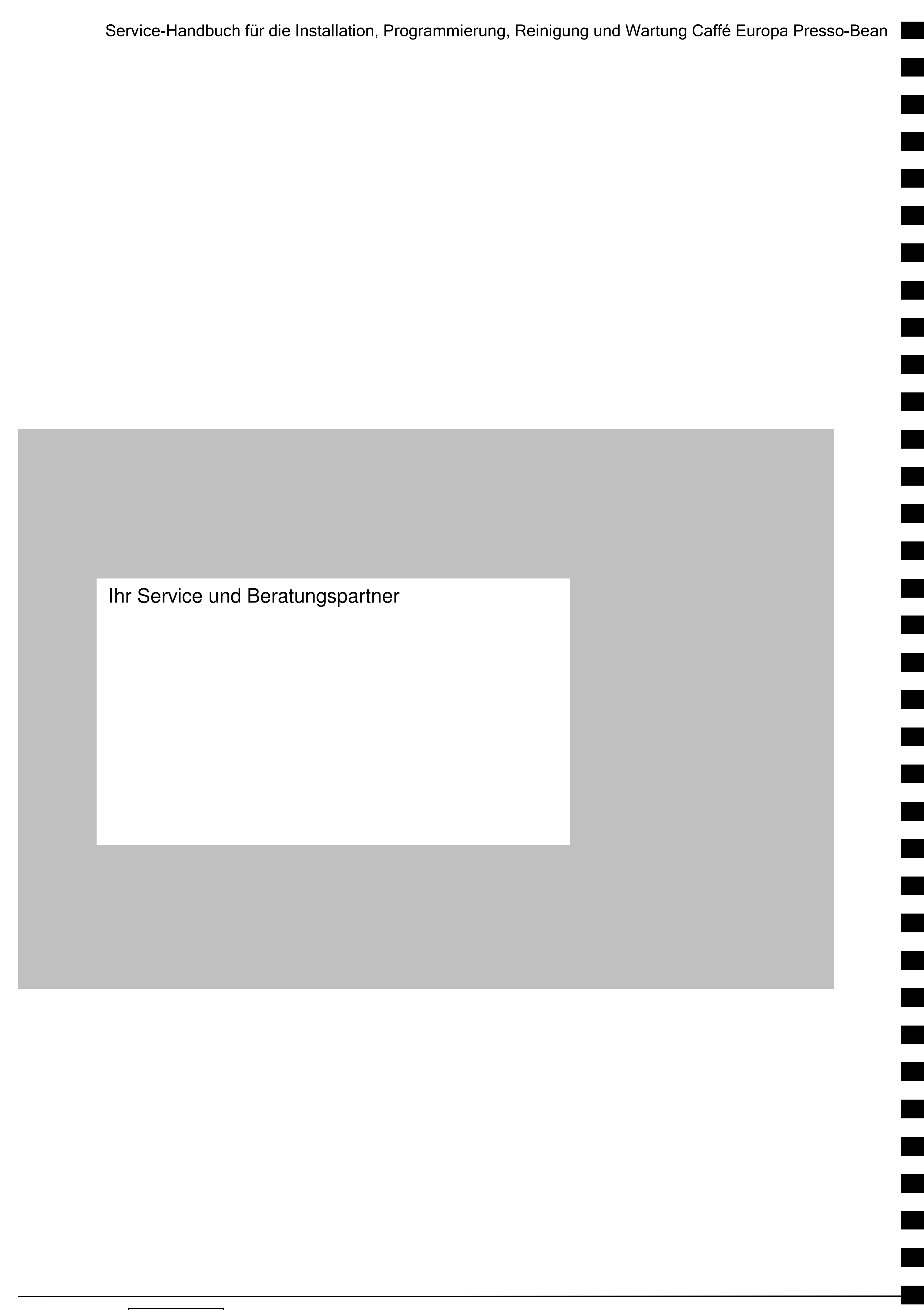
11. Erste Hilfe – Fehlermitteilungen

Displayanzeige		Ursache	Fehlerbehebung
AUS 10	Das Gerät ist außer Betrieb	Programmierung Standarddaten-Fehler	Die Werte aller Funktionen neu eingeben oder Die Daten nochmals laden.
AUS 14	Das Gerät ist außer Betrieb	Es wurden zu viele Getränke ausgegeben ohne Wasser nachzufüllen	Den Mikroschalter am Ausgleichsbehälter überprüfen
AUS 15	Das Gerät ist außer Betrieb	Der Becherturm dreht nicht in Endstellung	Mikroschalter und Sensor überprüfen
AUS 16	Das Gerät ist außer Betrieb	Störung Programmtaste	Die Programmtaste klemmt Die Programmtaste erneuern
AUS 17	Das Gerät ist außer Betrieb	Störung externe Tastatur Anwahltastatur	Die Steckverbindung der Folientastatur hat sich gelöst. Die Folientastatur ist defekt
AUS 24 A	Das Gerät ist außer Betrieb	Betriebsspannung niedrig	Es fehlt die 24 Volt Spannungsversorgung
AUS 24 B	Das Gerät ist außer Betrieb	Betriebsspannung hoch	Steuerung erneuern
AUS 31 A	Das Gerät ist außer Betrieb	Temperatur Boiler zu hoch	Die Heizungssteuerung schaltet nicht
AUS 31 B	Das Gerät ist außer Betrieb	Temperaturboiler zu niedrig (kalt)	Einer der STB am Boiler hat ausgelöst Die Heizungsansteuerung fehlt
AUS 31 C	Das Gerät ist außer Betrieb	Temperaturfühler defekt	Den Temperaturfühler erneuern Die Steckverbindung des Temperatur-fühlers überprüfen.
AUS 51	Das Gerät ist außer Betrieb	Kommunikationsprobleme zwischen CPU und Espresso Board	Das USB Kabel ist nicht eingesteckt

Fehlermeldungen der Servicezähler, wenn diese aktiviert sind und resetet werden müssen:
Diese Fehlermeldungen werden nur im Fehlerspeicher angezeigt.

Displayanzeige		Ursache	Fehlerbehebung
AUS 41	Das Gerät ist außer Betrieb	Der Wasserfilter muss erneuert werden	Wasserfilter erneuern und Zähler wieder aktivieren
AUS 42	Das Gerät ist außer Betrieb	Der Brüher muss gereinigt werden	Brüherreinigungsprogramm starten und Zähler wieder aktivieren
AUS 43	Das Gerät ist außer Betrieb	Der Kaffeesatzbehälter muss geleert werden	Den Kaffeesatzbehälter entleeren und den Zähler wieder aktivieren




Ihr Service und Beratungspartner